



## 季節の特別料理 Seasonal special menu



		(税・サービス料別)
香港焼味盆	・香港式の窯で焼き上げた焼味盛り合わせ (叉焼、焼鴨、牛舌) <i>Selected boiled dish (pork, beef tongue, chicken)</i>	※ディナータイムのみ <b>¥4,000</b> ※ This menu limited to dinnertime.
醉翁鵝肝	・冷製フォアグラの老酒漬け前菜 大根の漬物添え <i>Chilled steamed Foie Gras with Shaoxing rice wine flavor</i>	<b>¥1,750</b>
沙津香柴螺片	・蒸しサザエの薄切り冷菜 香味醤油 <i>Chilled steamed turban shell with original soy sauce</i>	お一人様(小皿) <b>¥750</b> single portion
<hr/>		
碧緑炒柴螺	・活きサザエの青紫蘇炒め 翡翠仕立て <i>Stir-fried turban shell with green perilla sauce</i>	<b>¥2,250</b>
金沙舌鮮魚	・ドーバーソール(舌平目)の黄金揚げ 塩漬け卵ソース <i>Deep-fried Dover sole with salted egg crust</i>	<b>¥3,250</b>
咸菜蕃茄双鮮	・ドーバーソール(舌平目)と蛤の広州郷土風トマト煮込み <i>Braised Dover sole and clam with Cantnese tomato sauce</i>	<b>¥3,500</b>
姜葱炒大蛤	・ハマグリ of 葱生姜ソース炒め (4個) <i>Stir-fried clam with ginger sauce</i>	<b>¥3,000</b>
蒜茸蒸大蛤	・ハマグリ of ガーリック蒸し (4個) <i>Steamed clam with garlic sauce</i>	<b>¥3,000</b>
<hr/>		
XO青大蟹蝦	フルターニョ産 ・オマール・ブルーの“海老味噌XO醬”ソース炒め <i>Stir-fried blue lobster with XO sauce</i>	半身 <b>¥5,750</b> half
松露上湯青大蟹蝦	・オマール・ブルー トリュフ香る上湯ソースかけ <i>Stir-fried blue lobster with special sauce* of truffle</i> <small>(*made from top grade Chinese soup stock)</small>	半身 <b>¥5,750</b> half
碧緑青大蟹蝦	・オマール・ブルー 青紫蘇が爽やかな翡翠ソース仕立て <i>Stir-fried blue lobster with green perilla sauce</i>	半身 <b>¥5,750</b> half
咸魚炒羊肉	・ラム肉と彩り野菜の香港式塩魚ソース炒め <i>Stir-fried lamb meat and vegetables with salted fish sauce</i>	<b>¥4,000</b>
香宮炒羊肉	・ラム肉と丸茄子の富乳ソース炒め <i>Stir-fried lamb meat and eggplant with fermented tofu sauce</i>	<b>¥4,000</b>
時菜和牛腩利 (香宮、馬拉醬、梅黑醋)	和牛フィレ肉と旬野菜の炒め(丸茄子、万願寺唐辛子、はす芋、etc.) *お好みの調理法で(富乳炒め、馬拉醬炒め、梅の香る黒酢炒め) <i>Stir-fried Wagyu with seasonal vegetables</i> * Please choose taste ( fermented tofu sauce / chili shrimp sauce / salted plum and black vinegar )	<b>¥4,750</b>
炒旬菜 (咸魚、XO醬、清炒)	・旬野菜の炒め(丸茄子、ズッキーニ、はす芋、etc.) <i>Stir-fried vegetables</i> *Please choose taste ( salted fish sauce / XO sauce / salty taste ) *お好みの調理法で(塩魚炒め、XO醬炒め、あっさり炒め)	<b>¥3,000</b>
<hr/>		
鮮海胆炒飯	・ウニの濃厚チャーハン 上湯スープ添え <i>Sea urchin fried rice with special soup</i>	<b>¥3,000</b>
星鰻炒飯	・穴子と茄子のピリ辛蝦醬 土鍋焼きチャーハン <i>Spicy fried rice with conger-eel and eggplant</i>	<b>¥2,500</b>
鮑蕃茄涼麵	・ライチトマトソースのあっさり冷やし麺 鮑の冷製と茗荷添え <i>Cold noodle and abalone, vegetables dressed with tomato and lychee sauce</i>	<b>¥2,750</b>
担々涼麵	・冷やし担々麺 トリュフの香りと豚トロの焼き物添え <i>Sichuan style cold noodle dressed with sesame sauce and roasted pork with truffle flavor</i>	<b>¥2,250</b>
<hr/>		
茄子と牛餃	・茄子と和牛の蒸し餃子 <i>Steamed eggplant and Wagyu dumplings</i>	2個 <b>¥520</b> 2 pieces
苦瓜と牛餃	・苦瓜と和牛の蒸し餃子 <i>Steamed bitter melon and wagyu dumplings</i>	2個 <b>¥520</b> 2 pieces
南瓜鮮貝餃	・かぼちゃと帆立の松の実入り蒸し餃子 <i>Steamed dumplings with fresh onion and watercress</i>	2個 <b>¥520</b> 2 pieces