

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 broiled dish (pork, beef tongue, chicken)</i> ※This menu limited to dinnertime.	※ディナータイムのみ ¥4,000
醉翁鴛肝	・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>	¥1,750
<hr/>		
松菌干煎魚翅	ブータン産 ・松茸とフカヒレの煎り焼き 上湯ソース <i>Stir-fried shark's fin and Matsutake mushroom with special sauce*</i>	お一人様 ¥11,500 per person
松菌参肚燉湯	・滋味 松茸とナマコの極上蒸しスープ <i>Steamed special soup* with Matsutake mushroom and sea cucumber</i>	お一人様 ¥4,250 per person
貽貝香菜翅羹	モンサンミッシェル産 ・ムール貝と香菜のフカヒレスープ <i>Shark's fin and Mont Saint-Michel blue mussel soup with coriander</i>	お一人様 ¥3,750 per person
<hr/>		
時菜炆鱸魚 (実山椒, 黒蒜, 豆豉)	・鮮魚スズキと夏野菜の土鍋仕上げ <i>Braised Japanese seabass and seasonal vegetables</i> *お好みの調理法でく 実山椒炒め、黒ニンニク炒め、豆豉ソース炒め) * Please choose taste (peppercorn flavor / black garlic sauce / black bean sauce)	¥3,500
実山椒星鰻	・穴子の実山椒香り揚げ <i>Deep fried conger-eel with Japanese</i>	¥2,500
<hr/>		
XO醬青大螯蝦	フルターニュ産 ・オマール・ブルー “海老味噌XO醬”ソース炒め <i>Stir-fried blue lobster with X.O sauce</i>	半身 ¥5,750 half
松露上湯青大螯蝦	・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> (*made from top-grade Chinese soup stock)	半身 ¥5,750 half
碧綠青大螯蝦	・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 ¥5,750 half
<hr/>		
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>	¥4,000
薄荷醬羊肉	・ラム肉のミントソース炒め 彩り野菜添え <i>Stir-fried lamb meat and vegetables with mint sauce</i>	¥4,000
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 <i>Stir-fried Wagyu with seasonal vegetables</i> *お好みの調理法でく 富乳炒め、馬拉醬炒め、梅肉黒酢ソース炒め) * Please choose taste (fermented tofu sauce / chili shrimp sauce / salted plum and black vinegar)	¥4,750
炒旬菜 (蝦醬, 清炒, 姜汁)	・彩り旬野菜炒め 賀茂茄子, つるむらさき, 獅子唐など五種 <i>Stir-fried vegetables * Please choose taste (shrimp sauce / salty taste / ginger taste)</i> *お好みの調理法でく 蝦醬炒め、あっさり炒め、生姜炒め)	¥2,250
<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>	¥3,000
星鰻鍋炒飯	・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>	¥2,500
貽貝炆炒飯	モンサンミッシェル産 ・ムール貝の煮込みチャーハン <i>Stewed fried rice with Mont Saint-Michel blue mussel</i>	¥2,500
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>	¥2,750
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>	¥2,250
<hr/>		
茄子和牛餃	・茄子と和牛の蒸し餃子 <i>Steamed eggplant and Wagyu dumplings</i>	2個 ¥520 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 pumpkin and scallop dumplings</i>	2個 ¥520 2 pieces