

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 (又焼、焼鴨、牛舌) Selected boiled dish (pork, beef tongue, chicken) ※This menu limited to dinnertime.	※ディナータイムのみ ¥4,000
醉翁鷺肝	・冷製フォアグラの老酒漬け前菜 大根の漬物添え Chilled steamed Foie Gras with Shaoxing rice wine flavor	¥1,750
松菌干煎魚翅	フータン産 ・松茸とフカヒレの煎り焼き 上湯ソースかけ Stir-fried shark's fin and Matsutake mushroom with special sauce*	¥10,750
松菌参肚燉湯	・滋味 松茸とナマコの極上蒸しスープ Steamed special soup* with Matsutake mushroom and sea cucumber	お一人様 single portion *made from top-grade Chinese soup stock ¥4,250
貽貝香菜翅羹	モンサンミシュル産 ・ムール貝と香菜のフカヒレスープ Shark's fin and Mont Saint-Michel blue mussel soup with coriander	お一人様 single portion ¥3,750
時菜炒東星斑	・鮮魚スジアラと旬野菜の炒め *お好みの調理法で〈熟成黒ニンニク炒め、X.O醬炒め、あっさり炒め〉 Stir-fried blue spot grouper * Please choose taste (black garlic sauce / X.O sauce / salty taste)	¥3,250
牛油扒東星斑	・鮮魚スジアラの香港式上湯バターソース 薫るきのこのデュクセル添え Stir-fried blue spot grouper with special mushroom's butter sauce	¥3,500
XO醬青大螯蝦	フルタージュ産 ・オマール・ブルー“海老味噌XO醬”ソース炒め Stir-fried blue lobster with X.O sauce	半身 half ¥5,750
松露上湯青大螯蝦	・オマール・ブルードリュフ香る上湯ソースかけ Stir-fried blue lobster with special sauce* of truffle (*made from top-grade Chinese soup stock)	半身 half ¥5,750
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 Stir-fried blue lobster with green perilla sauce	半身 half ¥5,750
地辛子羊肉	・ラム肉と彩り野菜の地辛子炒め Stir-fried lamb meat and vegetables with Japanese mustard	¥4,000
咸魚炒羊肉	・ラム肉と彩り野菜の香港式塩魚ソース炒め Stir-fried lamb meat and vegetables with salted fish sauce	¥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 Stir-fried lamb meat and vegetables with mint sauce	¥4,000
時菜和牛腩利 (地辛子, 馬拉醬, 梅黑醋)	・和牛フィレ肉と旬野菜の炒め *お好みの調理法で〈地辛子炒め、馬拉醬炒め、梅の香る黒酢炒め〉 Stir-fried Wagyu with seasonal vegetables * Please choose taste (Japanese mustard sauce / chili shrimp sauce / salted plum and black vinegar)	¥4,750
干貝扒季節菜	・彩り旬野菜の干し貝柱あんかけ (賀茂茄子, 加賀蓮根, 白舞茸) Stir-fried seasonal vegetable with dried scallop sauce	¥2,250
蒜茸蒸貽貝茄瓜	・白茄子とムール貝のガーリック蒸し 熱マネギ油かけ Steamed eggplant and blue mussel with garlic flavor	¥2,250
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 Spicy fried rice with conger-eel and eggplant	¥2,500
貽貝炆炒飯	モンサンミシュル産 ・ムール貝の煮込みチャーハン Stewed fried rice with Mont Saint-Michel blue mussel	¥2,500
茄子和牛餃	・茄子と和牛の蒸し餃子 Steamed eggplant and Wagyu dumplings	2個 2 pieces ¥520
南瓜鮮貝餃	・かぼちゃと帆立の松の実入り蒸し餃子 Steamed pumpkin and scallop dumplings	2個 2 pieces ¥520