

季節の特別料理 Seasonal special menu

(税・サービス料別)

清蒸鮮大閘蟹	・上海蟹の姿蒸し <i>Steamed Shanghai crab</i>	オス一杯 male	¥8,000~ ¥9,750
		メス一杯 female	¥7,000~ ¥8,500
大閘蟹扒湯麵	・上海蟹の濃厚蟹出汁あんかけスープそば <i>Shanghai crab noodle soup</i>	小碗 一人前 single portion	¥2,000
大閘蟹扒炒飯	・上海蟹の濃厚あんかけチャーハン <i>Shanghai crab fried rice with crab meat and roe sauce</i>		¥3,750
<hr/>			
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>		¥1,750
金塊豆腐(温前菜)	・クリスピー金塊豆腐 <i>Crispy tofu</i>		¥750
<hr/>			
貽貝香菜翅羹	モンサンミシェル産 ・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>	一人前 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〉 <i>Stir-fried blue spot grouper * Please choose taste < black garlic sauce / X.O sauce / salty taste ></i>		¥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 <i>Stir-fried blue spot grouper with special mushroom's butter sauce</i>		¥3,500
<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 half	¥5,750
松露青大螯蝦	・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 *made from top-grade Chinese soup stock</i>	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 <i>Stir-fried blue lobster with green perilla sauce</i>	半身 half	¥5,750
<hr/>			
南乳脆皮炸鷄	・香り鶏のパリパリ姿揚げ ※限定数量のため、品切れの際はご容赦願います。 <i>Deep fried crispy chicken</i>	半羽 half	¥3,750
		一羽 whole	¥7,500
時菜和牛腓利 (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〉 <i>Stir-fried Wagyu with seasonal vegetables</i> * Please choose taste < Japanese mustard sauce / chili shrimp sauce / salted plum and black vinegar >		¥4,750
<hr/>			
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) <i>Stir-fried seasonal vegetable with dried scallop sauce</i>		¥2,250
蒜蒸貽貝茄瓜	・白茄子とムール貝のガーリック蒸し 熱マネギ油かけ <i>Steamed eggplant and blue mussel with garlic flavor</i>		¥2,250
<hr/>			
馬拉海鮮炒飯	・馬拉醬海鮮チャーハン <i>Seafood fried rice with chili shrimp sauce</i>		¥2,250
鮮貽貝炆炒飯	モンサンミシェル産 ・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
<hr/>			
湯葉帯子餃子	・帆立とカブの湯葉包み餃子 <i>Steamed scallop and turnip dumplings (Yuba wraps)</i>	2個 2 pieces	¥520
蕃茄雞蛋餃子	・トマトと玉子の蒸し餃子 <i>Steamed tomato and egg dumplings</i>	2個 2 pieces	¥520