

季節の特別料理

Seasonal special menu

スープ	・ふかひれとサザエ、冬瓜の極上蒸しスープ <i>Steamed shark fin,turban shell and winter melon soup</i> ／冬瓜紫螺燉魚翅	お一人様 <i>per person</i>	14,300
サザエ	・活サザエと冬瓜 伊勢志摩あおさ海苔ソース <i>Steamed turban shell and winter melon with seaweed sauce</i> ／紫菜冬瓜紫螺		4,950
アオリイカ	・アオリイカの湯引き 昆布風味の広東式あっさり醤油 <i>Par-boiled calamari with kelp soy sauce</i> ／白灼鮮魷		3,630
	・アオリイカの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ <i>Deep-fried calamari with garlic flavor</i> ／避風塘鮮魷		3,630
	・アオリイカと空心菜の蝦醬炒め <i>Stir-fried calamari and water spinach with shrimp paste sauce</i> ／蝦醬通菜炒鮮魷		3,630
穴子	・穴子の実山椒香り揚げ <i>Deep-fried conger eel with Japanese green peppercorns</i> ／実山椒炸星鰻		3,300
鮮魚	・房州産スズキと彩り野菜のトマトバジル炒め <i>Stir-fried sea bass with vegetables,basil flavor</i> ／羅勒蕃茄炒鱸魚		4,400
	・鮮魚太刀魚の煎り焼き トウチソース <i>Stir-fried scabbard fish with black bean sauce</i> ／豉汁香煎太刀魚		4,675
	・鮮魚太刀魚の衣揚げ 香港式塩漬け卵ソース <i>Deep-fried scabbard fish with salted egg sauce</i> ／金沙太刀魚		4,675
伊勢海老	・伊勢海老 トリュフと金華ハムのソース <i>Stir-fried lobster with truffle flavored special sauce</i> ／松露上湯龍蝦	一尾 <i>whole</i>	23,100
	・伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み <i>Braised lobster with chili sauce</i> ／麻辣粉皮龍蝦	半身 <i>half</i>	11,550
豚肉・牛肉	・豚バラ肉と茄子の梅肉風味煮込み ～梅肉トンポーロー～ <i>Dongpo pork, plum flavor</i> ／梅香茄瓜東坡肉		3,300
	・和牛と空心菜の山わさび炒め <i>Stir-fried Wagyu with wasabi flavor</i> ／山芥末通菜和牛		5,225
	・和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース <i>Stir-fried Wagyu fillet with aged black garlic and honey sauce</i> ／蜜汁黑蒜牛腩利		10,450
	・群馬県鳥山畜産 赤城和牛のステーキ 中国郷土料理の土豆絲を添えて <i>Toriyama Umami Wagyu</i> ／赤城和牛		7,700
麺／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> (*with shrimp paste sauce)／星鰻茄瓜砂鍋炒飯		4,950
	・蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかな冬蔭スパイスで <i>Crab meat and scallop fried rice with tom yam paste</i> ／冬蔭海鮮炒飯		3,850
	・鶏肉とトウモロコシのチャーハン <i>Chicken and corn fried rice</i> ／粟米鷄粒炒飯		2,750
	・冷やし担担麺 ～和牛の湯引きのせ～ <i>Chilled dandan noodles with par-boiled Wagyu</i> ／涼拌和牛担担麵		4,400

※市場や仕入れの都合により、品切れの場合がございます。予めご了承くださいませ。