

季節の特別料理 *Seasonal special menu*

(税込・サービス料別)

	・松茸とナマコの土瓶蒸し 極上スープを楽しむ琥珀宮スタイル <i>Steamed sea cucumber and matsutake mushroom / 琥珀式松菌海參湯</i>	お一人様 <i>per person</i>	8,800
スープ・ふかひれ	・松茸と姿ふかひれの極上蒸しスープ <i>Steamed soup with whole shark fin and matsutake mushroom / 松菌嫩大排翅</i>	お一人様 <i>per person</i>	13,750
	・松茸とふかひれ詰め衣笠茸の蒸しスープ <i>Steamed shark fin and winter melon soup / 松菌嫩竹笠釀散翅</i>	お一人様 <i>per person</i>	5,500
	・乾燥茸とふかひれ詰め衣笠茸の蒸しスープ <i>Steamed soup with shark fin stuffed Kinugasa mushroom and dried mushrooms / 七宝菇嫩竹笠翅</i> (冬菇/滑子茸/茶樹茸/鷄油菌/舞茸/麻菇/竹笠)	お一人様 <i>per person</i>	3,850
鮮魚 ハタ	・鮮魚ハタの広東式あっさり醤油蒸し <i>Steamed grouper with soy sauce / 清蒸鮮石斑球</i>		3,850
	・鮮魚ハタの香ばし揚げ 塩卵衣和え <i>Deep fried grouper with salted egg crust / 金沙石斑球</i>		3,850
	・鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース煮 <i>Braised grouper and chanterelle mushroom with cream sauce / 奶油鷄油菌斑球</i>		4,125
スミイカ	・スミイカの青紫蘇炒め 翡翠仕立て <i>Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷</i>		3,300
	・スミイカと空芯菜の蝦醬炒め <i>Stir-fried calamari and water spinach with shrimp paste / 蝦醬通菜炒鮮魷</i>		3,300
穴子	・穴子の実山椒スパイス揚げ <i>Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns / 実山椒炸星鱧</i>		2,750
伊勢海老	・伊勢海老 トリュフと金華ハムのソース <i>Stir-fried spiny lobster with truffle flavored special sauce / 松露上湯龍蝦</i>	一尾 <i>whole</i> 半身 <i>half</i>	15,400 7,700
	・伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み <i>Stir-fried spiny lobster and wide vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮龍蝦</i>		
やまゆり豚	・やまゆり豚ロースと旬野菜の炒め パッションフルーツと黒胡椒のソース <i>Stir-fried Yamayuri pork with passion fruit sauce / 百香果蜜汁黑椒猪肉</i>		3,025
	・やまゆり豚ロースと旬野菜の炒め オイスターソースと花椒クミンの香り <i>Stir-fried Yamayuri pork with cumin flavored oyster sauce / 花椒孜然蚵蚶油猪肉</i>		3,025
和牛	・和牛フィレ肉 老酒漬けイチジクのソース <i>Stir-fried Wagyu fillet with pickled fig sauce in Shaoxing wine / 無花果汁牛腩利</i>		9,680
	・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 fermented garlic and honey sauce / 蜜汁黑蒜牛腩利</i>		9,680
	・和牛肉と空心菜の炒め 荳わさびの風味で <i>Stir-fried Wagyu fillet with wasabi stem flavor / 芥末助通菜和牛</i>		4,950
菜	・水蓮菜とマコモ茸のブラックビーンソース炒め <i>Stir-fried Chinese green and wild rice stem with black bean sauce / 豉汁水蓮菜茭白</i>		1,925
炒飯／麺	・穴子と茄子、青紫蘇のピリ辛蝦醬チャーハン 土鍋焼き仕立て <i>Conger eel, eggplant and green perilla with chili shrimp paste / 星鱧茄瓜炒飯</i>		3,300
	・蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかなトムヤムスパイスで <i>Crab meat and scallop fried rice with tom yam paste / 冬蔭海鮮炒飯</i>		2,750
点心	・鶏肉とゴボウの実山椒春巻き <i>Deep fried sprig roll, chicken and japanese pepper / 実山椒雞肉春捲</i>	2本 <i>2 rolls</i>	572