

季節の特別料理

Seasonal special menu

スープ	・滋味 ふかひれと枸杞の実、砂肝の極上蒸しスープ <i>Steamed shark fin, wolfberry and gizzard soup / 准杞鷄胗燉魚翅</i>	お一人様 per person	12,100
	・あわびと独活、あおさ海苔のスープ <i>Abalon soup with green laver seaweed / 鮑粒鴉葱紫菜羹</i>	お一人様 per person	5,500
白ミル貝	・白ミル貝の湯引き 昆布風味の広東式あっさり醤油 <i>Par-boiled white clam with kelp soy sauce / 白灼象拔蚌</i>		3,630
	・白ミル貝と旬野菜の炒め <i>Stir-fried white clam with seasonal vegetables / 旬菜炒象拔蚌</i>		3,630
シラウオ	・香ばしい白魚と黄ニラ、インゲン豆の干し海老炒め <i>Stir-fried green beans and icefish with dried shrimp / 蝦米四季豆白飯魚</i>		2,750
	・白魚と百合根のふんわりミルク炒め 金華ハムのアクセントを添えて <i>Stir-fried icefish and lily bulb with creamy egg white / 芙蓉百合白飯魚</i>		2,750
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 / 白灼鮮魷</i>		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 / 避風塘鮮魷</i>		3,630
	・アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース <i>Stir-fried calamari and green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷</i>		3,630
海鮮料理	・鮮魚と季節の貝のトマト煮込み 琥珀宮のブイヤベース風 <i>Seafood stew (white fish, clam, mushroom, tomato) / 蕃茄浸大蛤魚球</i>		6,600
牛肉	・牛ホホ肉の広東式醤油煮込み <i>Braised beef, Cantonies style / 紅燒牛腩肉</i>		4,400
	・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 / 蜜汁黑蒜牛腩利</i>		10,450
麺／飯	・蟹肉とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて <i>Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 芹菜蟹肉蛋白炒飯</i>		4,950
	・あわび、トリュフ、干し貝柱の煮込みチャーハン 土鍋焼き仕立て <i>Abalone and dried scallop fried rice in clay pot / 松露干貝鮑粒炒飯</i>		4,950
	・桜海老と九条葱の煮込み和え麺 ～極細香港麺～ <i>Mixed noodles with Sakura shrimp and Kujo green onion / 桜蝦京葱撈麵(香港麵)</i>		2,750
	・ハマグリ出汁のつゆそば 極細香港麺 <i>Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤湯香港麵</i>		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。