

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/>			
醉翁鴛肝	・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
<hr/>			
牛蒡香燉排翅	・堀川ごぼうとフカヒレの上湯蒸しスープ <i>Shark's fin and Horikawa burdock in special soup*</i>	一人前 single portion	¥5,800
摩利菌燉排翅	・モリーユ茸とフカヒレの上湯蒸しスープ <i>Shark's fin and morel mushrooms in special soup*</i>	一人前 single portion	¥5,800
			*made from top-grade Chinese soup stock
白灼新鮮赤貝	・活け赤貝の湯引き 特製醤油ソース <i>Parboiled ark shell with original soy sauce</i>		¥2,000
葱蒜爆鮮赤貝	・活け赤貝のガーリックスパイス炒め <i>Stir-fried ark shell with garlic spice</i>		¥2,250
			*made from top-grade Chinese soup stock
時菜炒東星斑	・鮮魚スジアラと旬野菜の炒め <i>Stir-fried coral grouper</i>		¥3,250
<黒蒜,XO醬,油泡>	*お好みの調理法で<熟成黒ニンニク炒め、XO醬炒め、あっさり炒め> * Please choose taste < black garlic sauce / X.O sauce / salty taste >		
豆乳東星斑煲	・鮮魚スジアラと旬野菜の濃厚な豆乳土鍋煮 <i>Braised coral grouper and seasonal vegetables in soy milk</i>		¥3,500
<hr/>			
XO醬青大螯蝦	ブルターニュ産 ・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・ブルードリュフ香る上湯ソースかけ <i>Stir-fried blue lobster with special sauce* of truffle</i>	半身 half	¥5,750
			*made from top-grade Chinese stock
紅米炊牛面肉	・牛ホホ肉の赤米ソース煮込み 水蓮菜添え <i>Braised beef cheek in red rice sauce</i>		¥3,750
牛蒡和牛腓利	・和牛フィレ肉と堀川ごぼうの香り醤油炒め <i>Stir-fried Wagyu fillet and Horikawa burdock with seadoning sauce</i>		¥4,750
<hr/>			
豆豉汁水蓮菜	・水蓮菜とキノコのトウチ炒め <i>Stir-fried water lily greens and mushrooms with black bean sauce</i>		¥2,000
木耳銀杏蕪菜	・蕪とキクラゲ、銀杏の三色炊き 濃厚鶏出汁ソースで <i>Cooked turnip and fungus, ginkgo with thick chicken sauce</i>		¥2,250
<hr/>			
魚子蛋白炒飯	・からすみと卵白のチャーハン 上湯スープ添え <i>Fried fried rice with dried mullet roe and egg white</i>		¥3,000
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
干焼蟹肉伊麵	・蟹肉入り伊府麵の炒め <i>Stir fried noodle with crab meat</i>		¥2,000
<hr/>			
白菜胆腐竹包	・白菜と腸詰の湯葉きんちゃく蒸し <i>Steamed Chinese cabbage and sausage dumplings (Yuba wraps)</i>	2個 2 pieces	¥520
鱈魚蛋白餃子	・鱈と卵白クリーム蒸し餃子 <i>Steamed codfish and egg white dumplings</i>	2個 2 pieces	¥520

※表示価格に別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます。

※All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 8% consumption tax.