

季節の特別料理

Seasonal special menu

スープ	・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 / 松菌炊大排翅</i>	お一人様 per person	12,000
	・松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 Matsutake mushroom / 松菌炊竹笠醸生翅</i>	お一人様 per person	5,250
	・滋味 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 / 五宝菇炊竹笠翅</i> (冬菇/滑子茸/茶樹茸/舞茸/鶏油菌)	お一人様 per person	3,500
アオリイカ	・アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠仕立て <i>Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷魚</i>		3,250
	・アオリイカの山椒塩スパイス揚げ <i>Deep fried calamari with salt and sansho pepper / 椒塩爆鮮魷魚</i>		3,000
	・アオリイカの湯引き あっさり醤油 <i>Par-boiled calamari with soy sauce / 白灼鮮魷魚</i>		3,000
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>		3,500
	・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>		3,500
	・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 with chanterelle mushroom and cream sauce / 奶油鷄油菌斑球</i>		4,000
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 whole 半身 half	12,000 6,000
	・伊勢海老と春雨のガーリック蒸し <i>Steamed spiny lobster with garlic sauce / 蒜茸蒸龍蝦</i>		
	・伊勢海老と春雨の麻辣醬煮込み <i>Stir-fried spiny lobster with Sichuan chili sauce / 麻辣粉絲龍蝦</i>		
イベリコ豚	・イベリコ豚“ベジータ”の梅肉黒酢ソース炒め <i>Stir-fried Iberian pork with salted plum and black vinegar sauce / 梅黑醋猪肉柳</i>		3,000
	・イベリコ豚“ベジータ”の雲南式ハーブ炒め <i>Stir-fried Iberian pork with fresh herb, Ynnan style / 薄荷旬菜猪肉柳</i>		3,000
鶏肉	・いわい鶏とジロール茸のきのこクリームソース煮 <i>Braised chicken with chanterelle mushroom and cream sauce / 奶油鷄油菌鷄球</i>		2,750
和牛フィレ肉	・和牛フィレ肉 老酒漬けイチジクのソース <i>Stir-fried Wagyu fillet with fig sauce soaked in Shaoxing wine / 醉翁無花果牛腩腩</i>		8,800
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 manchurian wild rice / 豉汁水蓮菜茭白</i>		1,750
炒飯	・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-ell and eggplant (*with shrimp paste) / 星饗砂鍋炒飯</i>		2,750
	・帆立貝と蟹肉のチャーハン 香り爽やかな冬蔭スパイスで <i>Seafood fried rice with refreshing spices / 海鮮冬蔭炒飯</i>		2,500
	・挽肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン <i>Ground pork fried rice with green beans, olives and vegetables (ganlancai) / 攪肉肉松炒飯</i>		2,000

※表示価格に別途サービス料10%、消費税を頂戴いたします。

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