

## 季節の特別料理 *Seasonal special menu*

滋養スープ	・ 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 / 七宝菇嫩竹笠翅</i> (冬菇/滑子茸/茶樹茸/麻利菌/舞茸/麻菇/竹笠)	お一人様 per person	3,500
ミズダコ	・ 北海ミズダコと新タケノコの湯引き 香り醤油 <i>Parboiled giant pacific octopus and bamboo shoot with soy sauce / 白灼冬筍章魚</i>		3,000
	・ 北海ミズダコと黄ニラのあっさり炒め <i>Stir-fried and lightly salted giant pacific octopus and yellow chive / 薑黃炒章魚</i>		3,500
赤貝	・ 赤貝と新タケノコの湯引き 香り醤油 <i>Parboiled ark shell and bamboo shoot with soy sauce / 白灼冬筍赤貝</i>		2,500
	・ 赤貝と九条ネギの黒胡椒炒め <i>Stir-fried ark shell with black pepper / 葱爆黑椒赤貝</i>		2,500
帆立貝	・ 帆立貝とそら豆の炒め 爽やかな木姜油の香り <i>Stir-fried scallop and broad beans with flavored oil / 木姜油蚕豆帶子</i>		2,500
	・ 帆立貝と九条ネギの炒め 老酒香るジンジャーソース <i>Stir-fried scallop with ginger sauce / 老酒姜葱帶子</i>		2,500
シラウオ	・ 香ばしいシラウオと黄ニラ、インゲン豆の干し海老炒め <i>Stir-fried green beans and dried shrimp with icefish / 蝦米四季豆白飯魚</i>		2,500
	・ シラウオとユリ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
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
	・ 鮮魚ハタと下仁田葱の香り揚げ 塩漬卵ソース和え <i>Deep fried grouper and Shimonita leek with salted egg sauce / 金沙下仁田葱斑球</i>		3,500
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	14,000
	・ 伊勢海老と春雨のガーリック蒸し <i>Steamed spiny lobster and vermicelli with garlic sauce / 蒜茸蒸龍蝦</i>	半身 half	7,000
	・ 伊勢海老と春雨の麻辣醬煮込み <i>Stir-fried spiny lobster and vermicelli 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”と香菜の炒め ピリ辛蝦醬とレモンガラスの香り <i>Stir-fried Iberian pork and coriander with chilli paste / 越南式香菜猪片</i>		3,250
	・ イベリコ豚“ベジータ”と芽キャベツの回鍋肉 <i>Stir-fried Iberian pork and brussels sprouts with chili and sweet miso sauce / 小卷菜芯回鍋肉</i>		3,250
和牛	・ 和牛フィレ肉 塩漬卵のソース クミンの香り <i>Stir-fried Wagyu fillet with salted egg sauce, cumin flavor / 孜然金沙牛腩利</i>		8,800
	・ 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>		8,800
旬の青菜	・ A 菜(エーサイ)の炒め <i>Stir-fried Chinese lettuce / 炒A菜</i>		1,750
	・ 芥菜(からし菜)の炒め <i>Stir-fried Chinese green / 炒芥菜</i>		1,750
炒飯/麺	・ タラバ蟹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 / 芥菜北海蟹蛋白炒飯</i>		3,500
	・ 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>		3,500
	・ ホタルイカと新ゴボウの和え麺 香港極細蝦子麵 <i>Stir-fried shrimp roe noodle with firefly squid and oyster sauce / 螢火魷蝦子撈麵</i>		2,750