

料理長の季節のおすすめ

Chef's seasonal recommendation

上海蟹 Shanghai Crab	上海蟹の老酒漬け	(半身)	2,750円
	Chinese rice wine pickled Shanghai crab	half	
		(一匹)	5,500円
		whole	
	清蒸大闸蟹 上海蟹の姿蒸し	メス (小)	5,500円
Steamed a whole Shanghai Crab	female (small)		
	メス (中)	7,700円	
	female (medium)		
	オス (小)	6,820円	
	male (small)		
	オス (中)	9,020円	
	male (medium)		
鱧鰭 Shark fin	フカヒレ姿の煎り焼き、上海蟹味噌ソース100g)		11,000円
	Stewed a whole baked shark fin with Shanghai crab sauce (100g)		
	上海蟹味噌入りフカヒレ姿煮込み (100g)		10,450円
Stewed a whole baked shark fin with Shanghai crab (100g)			
上海蟹味噌入りフカヒレのつぼ煮 (一人前)		8,250円	
Stewed shark fin in pot with Shanghai crab			
海鮮 Sea food	ハタの煎り焼き、甘樹子ソース仕立て(一人前/2切)		2,860円
	Fried grouper with cordia dichotoma sance		
	ホタテと上海蟹味噌入り卵白の炒め トリュフのせ(一人前)		1,980円
Stir-fried scallop with shanghai crab sauce and Egg white, on tru truffle			
海老の香り揚げ (小盆/6ヶ)		2,860円	
Fried seasoned Japanese shrimp			

肉料理 Meat dish	上海風 牛肉の醤油煮込み(小盆/4ヶ)	2,200円
	豚肉ともち米の蓮の葉包み(小盆/4ヶ)	1,980円
	牛頬肉の陳皮ソース(一人前)	1,760円
野菜料理 Vegetable dishes	上海蟹味噌と春雨の土鍋炒め(小盆)	1,980円
	季節野菜の上海蟹味噌あんかけ(小盆)	2,420円
点心 Dim sum	タラバ蟹と五目の蒸し餃子(3ヶ)	660円
	上海蟹味噌入り小籠包(3ヶ)	1,650円
ご飯・麺類 Rice and noodles	上海蟹味噌入り 塩漬け肉と野菜の炒飯(一人前)	2,420円
	かた焼きそばの上海蟹味噌あんかけ(一人前)	2,420円
	上海蟹味噌入りスープそば (一人前)	2,420円

※上記の金額には10%の消費税が含まれております。

※上記の金額には10%のサービス料が含まれておりません。

(ランチの2F及び1Fではサービス料を頂戴しておりません。)

※小盆はお二人様分の量となっております。