

## 料理長の季節のおすすめ

Chef's seasonal recommendation

前菜	枝豆の酒粕ピクルスソース(小盆) Pickled green soybeans in Shanghai style	990円
	稚鮎の甘辛揚げ(小盆/4ヶ) Fried young AYU fish in sweetened	1980円
海鮮	季節のおすすめ海鮮料理(一人前) Season seafood / Choice of cooking style ※お好きな味付けをお選びください。 <ul style="list-style-type: none"><li>・黒豆ソース炒め Stir-fried by black bean sauce</li><li>・湯引き Boiled</li><li>・XO醤炒め Stir-fried by XO sauce</li><li>・唐辛子蒸し Steamed with spicy sauce</li><li>・鶏油紹興酒蒸し Steamed with chicken oil and chinese rice wine</li></ul>	時価
	オマール海老とホタテの煎り焼き、 黒トリュフとオマール海老のソース(一人前) Stir-fried robster and scallop with truffle sauce	2640円
	天使海老とハタの蒸し物(一人前) Steamed angel shrimp and grouper	2860円
翅・湯	フカヒレの冬瓜すり流しスープ(一人前) Shark-fin and white gourd	3080円
	フカヒレの姿煮込み、かつおだし香る白湯スープ(一人前) Stemed a whole shark-fin in white soup	9350円
	塩漬け肉と冬瓜のスープ(一人前) Salfed pork and white gourd soup	1100円
	蓮の実と白きくらげの上湯蒸しスープ(一人前) Stcamed lotus seeds and white fungus soup	1100円

肉料理	仔牛カルビの黒胡椒炒め (小盆/4切) Stir-fried veal in black pepper	2750円
野菜料理	紅ひゆなの上湯ソースがけ (小盆) Red Hiyuna vegetable with loyal soup (※6月中旬からのご提供)	2200円
	ピーマンと枝豆、マコモダケの炒め (小盆) Stir-fried green soy beans ,green pepper ,and wild rice	2080円
点心	上海風 冷やし大雲吞 (3ヶ) Cold shanghai wantang	660円
	とうもろこしと海老の蒸し餃子 (3ヶ) Corn and shrimp steam dumpling	660円
ご飯・麺類	大葉とホタテの卵白炒飯 (一人前) Scallop and macrophyll fried rice	1650円
	冷やし担々麺 (一人前) Cold tan-tan noodle	1430円
	海鮮入り翡翠冷やしそば (一人前) Cold seafood green noodle	1980円
	倶楽湾冷やしそば トマトソース仕立て (一人前) Cold tomato noodle kurawan style	1430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。