

料理長の季節のおすすめ

Chef's seasonal recommendation

前菜	枝豆の米麴漬け (小盆) Pickled Edamame	1,210円
	稚鮎の上海風煮 (小盆) Shanghai style fried young Ayu	1,980円
	水だこの紹興酒漬け (小盆) Chinese wine pickled octopus	1,650円
	春雨のカラスミ和え キャビア添え(一人前) Karasumi and spring rain and caviar	3,630円
海鮮	水だことトウモロコシのガーリックフライ揚げ (小盆) Fried octopus and fresh corn with garlick	2,640円
	オマール海老の上湯炒め サマートリュフがけ (一人前/半身) Stir-fried lobster with summer truffle	4,400円
	のどぐろ(アカムツ)の蒸し物料理 (小盆/2切) (Nodoguro)Season fresh fish / Choice of cooking style ※お好きな味付けをお選びください。 ・醤油 Steamed by soy sauce ・黒豆ソース Steamed by black bean sauce ・唐辛子 Steamed with spicy sauce ・鶏油 Steamed with chicken oil	4,950円
翅・湯	焼きフカヒレとサナギダケの上湯スープ仕立て(一人前) Baked a whole shark-fin with Xinhui Cordyceps soup sauce	6,600円
	原ビレ姿の煎り焼き上湯ソース(一人前) Baked a large whole shark-fin with Chinese premium soup	11,000円
	フカヒレと冬瓜のトロみスープ(一人前) Shark-fin and wax gourds soup	3,300円

肉料理	牛肉と実山椒の炒め(小盆) Stir-fried beef and fresh Chinese pepper	2,310円
	和牛の酸味スープ仕立て(一人前) Boiled Wagyu with sour soup	4,070円
野菜料理	冬瓜のオイスターソース炒め(小盆) Stir-fried wax gourds with oystey sauce	1,980円
	苦瓜と霧島豚、揚げ豆腐の辛味炒め(小盆) Spicy bitter gourds with kirishima pork and fried tofu	1,980円
点心	海老とトウモロコシの蒸し餃子(3ヶ) Shrimp and corn dumpling	726円
	トマトの小籠包(3ヶ) Tomato Xiaolongbao	825円
ご飯・麺類	時鮭とトウモロコシの炒飯(一人前) Tokishirazu salmon and corn fried rice	2,310円
	倶楽湾式 特製冷麺(一人前) kurawan style cold noodle	1,760円
	海鮮入り翡翠冷麺(一人前) Seafoods cold noodls	2,200円
	よだれ鶏の冷麺(一人前) Szechuan style spicy chicken cold noodle	1,870円
	冷やし担々麺(一人前) Spicy sesame soup cold noodle	1,650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。