

特別料理 Special seasonal menu

前菜

- ・上海蟹の紹興酒漬け 一匹 5000 円
 - ・ピータン豆腐のムース 一人前 1200 円
- (キャビアのせ プラス 1000 円)

海鮮

- ・ふかひれの姿煮込み 蟹子入り濃厚ソース 一枚 10000 円より
- ・干し鮑の姿煮込み 一人前 6000 ~ 30000 円
- ・活き鮑の姿煮込み 一人前 1800 円
- ・毛蟹の甲羅蒸し 葱生姜だれ 小 1500 円
中 2500 円
- ・ふかひれのスペシャル 一人前 3500 円
- ・海鮮と豆腐の辛味土鍋煮 小皿 1780 円
大皿 2580 円

お肉

- ・北京ダック (2 本) 小皿 2600 円
- ・黒酢の酢豚 小皿 2080 円
大皿 3080 円
- ・愛媛県産甘とろ豚の黒酢の酢豚 小皿 1800 円
- ・特選和牛 赤身ステーキ 麻婆茄子ソース 150g より 3000 円より
- ・メス牛 黒毛和牛のサーロインの黒胡椒炒め 150g より 4000 円より
- ・メス牛 黒毛和牛の中華風しゃぶしゃぶ 4 枚 5000 円
- ・トリュフ小籠包 1 個 500 円

野菜

- ・豆苗の炒め 小皿 2100 円
大皿 3200 円
- ・空心菜の炒め 小皿 2100 円
大皿 3200 円

ご飯、おそば

- ・麻辣担々麺 一人前 1500 円
- ・フォアグラ丼 オイスターソース 一人前 2500 円
- ・特選和牛入り醤油炒飯 一人前 2500 円
- ・黒トリュフ炒飯 一人前 3000 円

上記は税込み、サービス料が 10%別途かかります。