

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
(ロシア産最高級キャビアのせ プラス 3000 円)		

海鮮

・煎り焼き ふかひれの姿	小皿	5800 円
	大皿	8300 円
・干し鮑の姿煮込み	一人前	8000 ~ 30000 円
・活き鮑の姿煮込み	一人前	1800 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 スペシャルウニ巻き	一本	5000 円
・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
・仙台牛の中華風しゃぶしゃぶ	小皿	3200 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
・フォアグラのソテー丼 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
・XO 炒飯 ウニとキャビアのせ	一人前	4000 円

上記は税込み、サービス料が10%別途かかります。