

特別料理 Special seasonal menu

上海蟹

- 上海蟹の蒸し物 (オス、メス) 小 5000 円
中 7000 円
大 8800 円
特大 時価

海鮮、ふかひれ

- 煎り焼きふかひれの姿 小 5800 円
大 8300 円
- ふかひれの姿煮込み 上海蟹ソース 一枚 10000 円より
- ふかひれのスペシャル 3500 円
- ふかひれのスペシャル 上海蟹ソース 5000 円
- 活き鮑の姿煮込み 一粒 1800 円
- 干鮑の姿煮込み 一粒 8000 円より
- 活き鮑の姿煮込み 一粒 1800 円
- 上海蟹と春雨のキャビアのせ 4000 円

- 海鮮と豆腐の辛味土鍋 小 1780 円
大 2580 円

野菜

- 豆苗の炒め 小 2100 円
大 3200 円
(ブータン産松茸を入れてプラス 3000 円)
- 空心菜の炒め 小 2100 円
大 3200 円

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 1200 円
(ロシア産キャビアのせプラス 3000 円)

お肉、北京ダック

- 北京ダック ウニ巻き 一本 5000 円
- 北京ダック 上海蟹巻き 一本 5000 円
- 北京ダック (2 本) 2600 円
- 黒酢の酢豚 小 2080 円
大 3080 円
- 愛媛県産甘とろ豚の黒酢酢豚 1800 円
- 仙台牛の中華風しゃぶしゃぶ 3200 円
(ブータン産松茸を入れてプラス 3000 円)
- 松阪牛の黒胡椒炒め 3500 円
(ブータン産松茸を入れてプラス 3000 円)

ご飯、おそば

- 麻辣担々麺 1500 円
- 上海蟹のスープそば 2500 円
(焼きそば、炒飯も御作り出来ます)
- XO 醤の混ぜそば 3000 円
(上海蟹味噌入りプラス 3000 円)

- フォアグラのソテー丼 2500 円
- 特選和牛入り醤油炒飯 2500 円
- XO 炒飯 ウニとキャビアのせ 4000 円
- 白トリュフかけ上海蟹の ふわとろ卵炒飯 6000 円
- 松茸のせふかひれおじや 3000 円

上記は税込み、サービス料が 10%別途かかります。