

特別料理 Special seasonal menu

前菜

- ・上海蟹の紹興酒漬け 一匹 5000 円

当店では上海蟹の紹興酒漬けを器に身と味噌を出して提供しておりますが、甲羅をつけたままを希望の方はお申し付け下さいませ。

- ・ピータン豆腐のムース 1200 円
(キャビアのせプラス 3000 円)

野菜

- ・豆苗の炒め 小 2100 円
大 3200 円
- ・空心菜の炒め 小 2100 円
大 3200 円
- ・ホワイトアスパラ カラスミソース 2700 円

お肉、北京ダック

- ・北京ダック ウニ巻き 一本 5000 円
- ・キャビアと雲丹の一口北京ダックおもち入り
一セット 2400 円
- ・北京ダック 1/4 サイズ (1~2本) 2800 円
- ・黒酢の酢豚 小 2080 円
大 3080 円
- ・はつきんとん
・白金豚の黒酢酢豚 1800 円
- ・特選和牛の中華風しゃぶしゃぶ 3200 円
- ・特選和牛の黒胡椒炒め 3500 円

海鮮、ふかひれ

- ・煎り焼きふかひれの姿 小 5800 円
大 8300 円
- ・ふかひれのスペシャル (壺) 4000 円
- ・伊勢海老の葱生姜炒め 半身 3800 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
- ・蟹と春雨のカラスミキャビアのせ 4000 円
- ・海鮮と豆腐の辛味土鍋 小 1780 円
大 2580 円
- ・甘鯛のしっとり仕上げ鱗は揚げて 2切 2500 円
- ・蒸し蟹の蟹味噌ソース 小 3000 円
大 5000 円
- ・蟹春巻き 一本 2000 円

ご飯、おそば

- ・麻辣 混ぜそば 1500 円
- ・麻辣担々麺 1500 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
- ・ウニのせカラスミ炒飯 3000 円
- ・ユーグレナ入りバジル炒飯 1500 円

ユーグレナ入り点心

- ・海老シューマイ 一個 250 円
- ・海老蒸し餃子 一個 250 円

表示料金に消費税、サービス料 10%を加算させていただきます。