

季節のおすすめ Seasonal recommendations

(前菜)

(黒醋海蜇頭) クラゲの頭 特製黒酢ソース ¥2,500
Jellyfish head special black vinegar sauce

(糯米蓮根甜熟) 蓮根のもち米詰め甘煮の冷菜 ¥1,800
Stuffed with lots of rice

(海鮮)

(活波龍蝦料理) 新鮮なオマール海老の各種お料理 ※スタッフにおたずね下さい ¥6,000〜
Various dishes of fresh Omaru shrimp

(湖南麻辣蝦球) 湖南風 大ぶり海老の衣揚げ マーラーソース ¥3,200
Hunan style big fried shrimp fried deep-fried Mahler sauce

(薬膳魚翅燉湯) 季節のきのこやフカヒレ入り薬膳蒸しスープ 1人前 ¥5,000
Steamed soup with seasonal mushrooms and shark fin

(蝦夷鮑魚料理) エゾアワビを使った各種お料理 ※スタッフにおたずね下さい 1人前 ¥2,400
Various dishes using Ezo Abalone (2人前より)

(宮保炸帶子) 帆立貝柱の特製甘辛ソース 1人前 ¥1,000
Special scallop sauce of scallops (2人前より)

(湯)

(干貝竹筴小羅白湯) 生ユバと干し貝柱入り蒸のすり流しスープ 1人前 ¥1,600
Sweet soup with raw Yuba and dried scalloped turnip

(牛肉)

(紅焼黒葵牛舌) 黒クワイと牛タンの醤油煮込み ¥4,200
Simmered soy sauce with black quail and beef tongue

(豚肉)

(霧島黒醋排骨) 霧島産 黒豚を使った黒酢スプタ ¥3,000
Winter melon soup in seafood and kinuugatake

(野菜)

(松茸料理) 松茸を使った各種お料理 ※スタッフにおたずね下さい ¥4,000〜
Winter melon soup in seafood and kinuugatake

(干貝蒸扒上湯) 蒸のキノガサ茸詰め上湯ソース 1人前 ¥1,400
Wheat kinugasa mushroom stuffed upper warm sauce (2人前より)

(各種時菜) 季節野菜のお料理 (豆苗・中国筍・広東白菜・カイラン菜) ¥2,500
Seasonal vegetable dishes

(麺・飯)

(粟米茗荷炒飯) トウモロコシとミョウガのあっさりチャーハン ¥1,800
Fried rice with sea urchin roe and black truffle topped with superior soup