

季節のおすすめ Seasonal recommendations

(前菜)

- (凍毛蟹) オホーツク海産 毛蟹の冷製 赤酢添え ¥6,000～
Cold hair crab dish
- (凍鮑) 蝦夷鮑の冷製 醤油漬け ¥2,400
Chilled style abalone with soy sauce
- (爽味牛脛) 牛すね肉の特製香味ソース ¥2,000
Beef shank meat cool with flavor source
- (五香腐衣) 中国湯葉の重ね煮込み ¥1,800
Braised Yuba with soy sauce

(海鮮)

- (芒果炸蝦球) 大ぶり海老の衣揚げ マンゴーマヨネーズソース ¥3,600
Deep-fried prawn and mango mayonnaise sauce
- (XO炒鮑粒) 蝦夷鮑の自家製XO醬炒め ¥4,000
Stir-fried "EZO" abalone with XO sauce
- (時菜炒鰻魚) アナゴと夏野菜の山椒炒め ¥3,500
Stir-fried seasonal vegetables and eel with Japanese pepper
- (上湯炒貽貝) モンサンミッシェル産ムール貝の上湯炒め ¥3,500
Sweet soup with raw Yuba and dried scalloped turnip

(牛肉・豚肉)

- (水煮牛柳塊) 牛ヒレ肉の四川風唐辛子煮込み ¥4,000
Sichuan boiled beef in Fiery sauce
- (霧島黒醋排骨) 霧島産 黒豚を使った黒酢スブタ ¥3,000
Special sweet and sour pork with black vinegar
- (生菜和牛粒包) 和牛の黒コショウ炒め レタス包み 1人前 ¥1,200
Stir-fried Japanese beef with black pepper, lettuce roll (2人前より)

(湯)

- (毛蟹肉冬瓜湯) 毛蟹のほぐし身入り冬瓜のすり流しスープ 1人前 ¥2,200
Sweet soup of winter melon with hair crab meat
- (小魚石蓴湯) スイゼンジノリと白身魚のとろみスープ 1人前 ¥1,800
Water shield and Japanese icefish soup

(野菜)

- (季節野菜各種) 季節野菜料理(トウガン、ヘチマ、緑笋、A菜) ¥2,000～
Seasonal vegetable dishes

(点心)

- (蕃茄小龍包) トマト入りショウロンポー 3個入 ¥1,050
Steamed soup bun with pork filling and tomato
- (鴨肝餃子) フォアグラ入り肉汁たっぷり焼きギョウザ 3個入 ¥1,500
Grilled dumpling in foie gras

(麺・飯)

- (貽貝煮湯麺) モンサンミッシェル産ムール貝煮込みそば 1人前 ¥2,200
Simmerred mussels soup noodles
- (麻辣冷麺) 鶏肉の細切りと季節野菜のせ麻辣冷麺 ¥2,500
Sichuan style cold noodle with chicken and vegetables