

季節のおすすめ Seasonal recommendations

(夏松露)

- (松露和牛肉絲餅卷) 細切り和牛の黒豆炒めサマートリュフ入りクレープ巻き 1本 ¥2,000
Stir-fried Japanese beef with black bean sauce and summer truffle wrapped in crepe (2本より)
- (松露研磨大排) すりたてサマートリュフとふかひれの姿煮込み 1枚 ¥10,500
Braised whole shark's fin with summer truffle

(前菜)

- (麻醋流瓜) 旬のゴーヤの酢漬け 特製胡麻ソースかけ ¥500
Cold hair crab with red vinegar
- (夫妻肺片) 香味野菜入り牛タンとハチノスの四川ソース ¥2,000
Sichuan thinly sliced beef

(アナゴ)

- (花椒炒星鰻) アナゴと万願寺唐辛子の中国山椒炒め ¥3,500
Stir-fried conger and bell pepper with Chinese pepper
- (風沙菇星鰻) アナゴと舞茸の特製スパイス揚げ ¥3,200
Deep-fried conger eels and maitake mushroom with spice

(海鮮)

- (波紋龍蝦料理) 活きオマール海老料理 各種 [葱生姜・黒豆・XO醬・etc...] ¥7,000~
Lobster(Stir-fried green onion and ginger, Braised black bean sauce,
- (新姜炒螺貝) 新鮮なサザエと生姜甘酢漬けの大葉炒め ¥3,600
Stir-fried turban shell with young ginger
- (白灼螺貝) 薄切りサザエの湯引き、特製醤油かけ ¥4,200
Boiled turban shell with special soy sauce

(肉類)

- (上湯蒸牛舌冬瓜) 牛タンと冬瓜の上湯煮込み、辣椒醬添え ¥4,200
Top-grade Chinese stock with beef tongue and winter melon

(湯)

- (紅焼海胆元壺) 壺入りウニとふかひれの濃厚醤油煮込み ¥9,000
Braised shark's fin and sea urchin with soy sauce
- (藥膳魚翅燉湯) 干し肉とふかひれ入り藥膳蒸しスープ ¥4,200
Steamed medicinal soup with shark's fin

(野菜)

- (蝦米刀豆) 干し海老とインゲンと干し海老の香ばし炒め ¥2,500
Stir-fried dried shrimp and kidney bean
- (蒜炒紅萸菜) 紅ヒユ菜のガーリック炒め ¥2,500
Stir-fried Chinese spinach with garlic sauce

(点心)

- (松露炸春卷) サマートリュフ入り揚げ春巻き 3ヶ ¥1,200
Spring roll in summer truffle
- (加厘和牛煎包) 和牛入りカレー風味焼き饅頭 3ヶ ¥1,200
Pan-fried curry flavor dumpling in Japanese beef

(麺・飯)

- (蕃茄担々麺) トマト入り白ゴマとクルミの特製タンタンメン ¥1,800
Dandan noodle with tomato
- (咸魚鷄粒炒飯) 塩干し魚と鶏肉のチャーハン ¥1,800
Fried rice with salted fish and chicken

(冷麺)

- (什錦冷麺) 五目のせ冷麺(醤油ダレ&ゴマダレ付き) ¥2,000
Cold Chinese noodle
- (海鮮蕃茄冷麺) 海鮮入りフレッシュトマト冷麺 ¥2,400
Cold Chinese noodle with seafood and tomato sauce