

# 季節のおすすめ Seasonal recommendations

## 【前菜】

- ( 酔 牡 丹 蝦 ) ボタン海老の紹興酒漬け 1本 ¥1,000  
*Marinated spot prawn with Chinese wine* (2本より)
- ( 宮 保 爆 銀 魚 ) わかさぎのピリ辛醤油和え ¥1,600  
*Deep-fried smelt with special soy sauce*
- ( 馬 来 醬 菜 心 ) 菜花の干し海老入り自家製魚醤(ぎょしょう)和え ¥1,500  
*Marinated canola flower with Malaysia taste sauce*

## 【海鮮】

- ( 波 紋 龍 蝦 料 理 ) 活きオマール海老の料理各種【葱生姜・黒豆・XO醤・etc・・・】 ¥7,000～  
*Lobster (Green onion with ginger sauce, Black bean sauce, Chili sauce etc)*
- ( 菊 苣 柚 子 蝦 球 ) 大ぶり海老の柚子香る炒め ¥3,000  
*Stir-fried prawn with Citron*
- ( 蒜 泥 蒸 北 寄 貝 ) ホッキ貝のガーリック蒸し 1人前 ¥1,000  
*Steamed surf clam with garlic*
- ( 時 菜 炒 北 寄 貝 ) ホッキ貝の季節野菜のあっさり炒め ¥3,600  
*Stir-fried surf clam with seasonal vegetables*

## 【魚翅】

- ( 上 湯 干 煎 魚 翅 ) ふかひれの煎り焼き上湯ソースがけ 1人前 ¥10,000  
*Roasted shark's fin with superior soup*
- ( 蛤 魚 翅 燉 湯 ) はまぐりとふかひれ入り薬膳蒸しスープ 1人前 ¥2,500  
*Steamed medicinal soup with clam and shark's fin*

## 【肉】

- ( 紅 胡 椒 扒 牛 排 骨 ) 骨付きカルビの煮込み ピンクペッパーの香り ¥3,000  
*Braised short rib with pink pepper*
- ( 西 檬 煎 鵝 肝 和 牛 ) フランス産 フォアグラと和牛の特製レモンソース 2名様より ¥6,000～  
*Deep-fried foie gras and Japanese beef with lemon sauce*

## 【野菜】

- ( 各 種 季 節 野 菜 ) 季節野菜料理【油麦菜・空豆・菜の花・etc・・・】 ¥2,500  
*Seasonal vegetables (leaf lettuce, broad bean, canola flower etc...)*

## 【点心】

- ( 羅 卜 餅 ) 大根もち 特製辛ミソ添え 3ヶ ¥1,200  
*Turnip cake*
- ( 鵝 肝 鍋 貼 ) フォアグラ入り焼き餃子 3ヶ ¥1,500  
*Fried dumping with foie gras*

## 【飯・麺】

- ( 銀 魚 雪 菜 炒 飯 ) 揚げしらすと高菜のチャーハン ¥1,600  
*Fried rice with fried whitebait and pickled mustard leaf*
- ( 蠣 油 蛤 仔 炒 飯 ) むきあざりと又焼のかき油チャーハン ¥1,600  
*Fried rice with asari clam and oyster oil*
- ( 海 鮮 湯 米 粉 ) 海鮮入りスープビーフン ¥1,800  
*Soup rice noodle with seafood*