

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

- | | | |
|---------------|--|--------|
| (酔 青 蟹) | 渡り蟹の紹興酒漬け
<i>Marinated blue crab with Chinese wine</i> | 時価 |
| (碧 緑 双 仔 粉) | キャビアとカラスミかけクラゲと春雨の葱油和え
<i>Cold bean-starch with scallion sauce, caviar and Karasumi</i> | ¥6,600 |
| (椒 麻 冷 鮑 魚) | 冷製蝦夷アワビの山椒ソース
<i>Cold Ezo abalon with Japanese pepper sauce</i> | ¥2,200 |

【Hair crab】

- | | | |
|-------------------|---|---------|
| (凍 毛 蟹) | 毛蟹の冷製 赤酢ダレ付き ほぐしてお持ちします
<i>Cold hair crab with red vinegar</i> | 時価 |
| (毛 蟹 粉 蝦 球) | 大ぶり海老と毛蟹ほぐし身のあっさり炒め
<i>Stir-fried prawn and hair crab meat</i> | ¥6,380 |
| (毛 蟹 粉 元 壺) | 壺入り、毛蟹のほぐし身のせふかひれ濃厚醤油煮込み
<i>Braised shark's fin and hair crab meat with soy sauce in a pot</i> | ¥9,460 |
| (毛 蟹 粉 砂 鍋 排 翅) | 毛蟹のほぐし身がけふかひれの土鍋煮込み
<i>Braised whole shark's fin with hair crab meat</i> | ¥14,300 |

【Shark's fin】

- | | | |
|-------------------|--|-------------|
| (冬 瓜 海 鮮 魚 翅 湯) | ふかひれと海鮮入り冬瓜のすり流しスープ
<i>Wax gourd soup with shark's fin and seafood</i> | 1人前 ¥2,750 |
| (毛 蟹 粉 干 煎 排 翅) | ふかひれの煎り焼き 毛蟹ほぐし身ソースがけ
<i>Pan-fried shark's fin with crab meat sauce</i> | 1人前 ¥14,300 |

【Meat】

- | | | |
|-------------------|--|-----------|
| (沙 茶 炒 和 牛 時 菜) | 和牛と夏野菜の中華風BBQソース炒め
<i>Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetables with Chinese BBQ sauce</i> | ¥5,500 |
| (鮑 魚 獅 子 頭) | 上海郷土風 アワビ入り岩中豚の肉団子スープ仕立て
<i>meatball in abalone</i> | ¥3,080 |
| (手 羽 先 鍋 貼) | トリュフ入り手羽先の窯焼き
<i>Chicken wings dumplings</i> | 3本 ¥2,640 |

【Seafood】

- | | | |
|---------------------|--|-----------|
| (白 灼 水 蛸) | 水だこの湯引き 特製葱醤油ソース
<i>Parboil giant pacific octopus with special soy sauce</i> | ¥3,630 |
| (各 種 波 紋 龍 蝦) | 活けオマール海老の各種炒め料理 (チリソース煮込みor薬生姜煮込み)
<i>Lobster (Chili sauce or Green onion ginger)</i> | 1匹 ¥7,700 |
| (泡 辣 醬 蒸 波 紋 龍 蝦) | 活けオマール海老の蒸し物 自家製塩漬け唐辛子のせ
<i>Steamed lobster with solted pepper</i> | 1匹 ¥7,700 |

【Vegetables】

- | | | |
|-------------|--|---------|
| (季 節 野 菜) | 季節野菜料理(空心菜、ユーマイ菜、紅ヒユ菜、インゲン...)
<i>Seasonal vegetable(water spinach, canola, Chinese amaranth, Green beans)</i> | ¥2,750~ |
|-------------|--|---------|

【Dim sum】

- | | | |
|---------------|--|-----------|
| (松 露 小 龍 包) | トリュフ入りショウロンポー
<i>Soup dumpling in truffle</i> | 3個 ¥1,650 |
|---------------|--|-----------|

【Noodle&Fried rice】

- | | | |
|-------------------|--|--------|
| (松 露 干 貝 蛋 粥) | トリュフがけ干し貝柱入り中華風リゾット
<i>Risotto with dried scallops and truffled</i> | ¥3,300 |
| (焼 肉 豆 板 醬 炒 飯) | 豚バラ肉と夏野菜のレッドチリチャーハン
<i>Fried rice with pork ribs and seasonal vegetables in red chili sauce</i> | ¥1,980 |
| (毛 蟹 粉 拌 麵) | 毛蟹のほぐし身のせ特製葱油そば
<i>Boiled noodle topped with burnt scallion</i> | ¥3,960 |
| (五 目 冷 麵) | 五目のせ冷やし冷麵(醤油、胡麻ダレ付き)
<i>Cold Chinese noodle</i> | ¥2,420 |
| (上 海 式 冷 麵) | 上海式海鮮ピーナッツソース冷麵
<i>Shanghai style cold noodle with seafoods and peanuts</i> | ¥2,420 |