

# 季節のおすすめ Seasonal menu

## 【Appetizer】

- ( 酔 帯 子 牡 丹 ) 活けホタテとウニの紹興酒漬け ¥1,980  
*Marinated scallops and sea-urchin with Chinese wine*
- ( 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 ¥6,600  
*Cold bean-starch with scallion sauce , caviar and Karasumi*
- ( 椒 麻 冷 鮑 魚 ) 冷製蝦夷アワビの山椒ソース ¥2,200  
*Cold Ezo abalon with Japanese pepper sauce*

## 【Shark's fin】

- ( 松 露 紅 焼 蟹 粉 排 翅 ) 姿ふかひれの土鍋蟹肉醤油煮込み トリュフかけ ¥14,300  
*Braised whole shark's fin with crab meat topped with summer truffle*
- ( 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 1人前 ¥2,750  
*Wax gourd soup with shark's fin and seafood*

## 【Seafood】

- ( 蝦 粉 粉 皮 蝦 球 ) 大ぶり海老と板春雨のオマール海老ミソ炒め ¥3,520  
*Stir-fried prawn and vermicelli with lobster sauce*
- ( 白 灼 水 蛸 ) 水だこの湯引き 特製葱醤油ソース ¥3,630  
*Parboil giant pacific octopus with special soy sauce*
- ( 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葱生姜煮込み) 1匹 ¥7,700  
*Lobster (Chili sauce or Green onion ginger)*
- ( 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 1匹 ¥7,700  
*Steamed lobster with solted pepper*

## 【Meat】

- ( 砂 鍋 水 煮 和 牛 片 ) 和牛の辛味煮込み 土鍋スープ仕立て ¥5,500  
*Suchuan braised Japanese beef in fiery sauce*
- ( 沙 茶 炒 和 牛 時 菜 ) 和牛と夏野菜の中華風BBQソース炒め ¥5,500  
*Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetables with Chinese BBQ sauce*
- ( 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 1人前 ¥3,080  
*meatball in abalone*
- ( 手 羽 先 鍋 貼 ) トリュフ入り手羽先の窯焼き 3本 ¥2,640  
*Chicken wings dumplings*

## 【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...) ¥2,750~  
*Seasonal vegetable( water spinach,canola,Chinese amaranth,Green beans)*

## 【Dim sum】

- ( 蝦 粉 小 籠 包 ) オマール海老ミソ入りショウロンポー 3個 ¥1,320  
*Soup dumpling in lobster sauce*
- ( 松 露 小 籠 包 ) トリュフ入りショウロンポー 3個 ¥1,650  
*Soup dumpling in truffle*

## 【Noodle&Fried rice】

- ( 蝦 粉 湯 麵 ) 海老とオクラ入りオマール海老ミソあんかけつゆそば ¥1,870  
*Soop noodles with shrimp and okra lobster sauce*
- ( 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 ¥1,980  
*Fried rice with pork ribs and seasonal vegetables in red chili sauce*
- ( 五 目 冷 麵 ) 五目のせ冷やし冷麵(醤油、胡麻タレ付き) ¥2,420  
*Cold Chinese noodle*
- ( 上 海 式 冷 麵 ) 上海式海鮮ピーナッツソース冷麵 ¥2,420  
*Shanghai style cold noodle with seafoods and peanuts*