

## 季節のおすすめ Seasonal menu

---

### 【Appetizer】

- (上海秘制水郷鶏) 骨付き蒸し鶏の上海式醤油ソース ¥2,860  
*Steamed chicken on Shanghai soy sauce*
- (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-stach with scallion sauce . caviar and Karasumi*

### 【Shark's fin】

- (海鮮羅卜魚翅湯) ふかひれと海鮮入りかぶのすり流しスープ 1人前 ¥2,750  
*Pureed soup of turnip with seafood*
- (鮑魚獅子頭小排翅燉湯) ふかひれ入りアワビと岩中豚の特製蒸しスープ ¥7,150  
*Steamed shark's fin soup with abalone and pork*

### 【Seafood】

- (各種炒蝦夷鮑) 蝦夷アワビの各種料理 (XO醤, 青海苔ソース, 黒豆ソース) ¥4,840  
*EZO abalone dish*
- (各種炒波紋龍蝦) オマール海老各種料理 ¥7,700  
(すっぱ辛いスープ仕立て, 葱生姜煮込み, チリソース)  
*Lobster dish*
- (蝦仔海參菲葱) ナマコとポワロー葱の乾燥海老卵ソース煮込み ¥6,380  
*Braised sea cucumber and leek with dried shrimp egg*
- (苔条上湯炸甘鯛片) 甘鯛の松笠揚げ 翡翠ソースがけ 1人前 ¥1,760  
*Deep-fried tilefish with green laver sauce*

### 【Meat】

- (菲葱家常式豆腐鍋) 揚げ豆腐と豚肉、ポワロー葱の辛味土鍋煮込み ¥2,860  
*Braised fried tofu and pork , leek in hot sauce*
- (干焼炒和牛) 和牛サーロインと野菜の甘辛山椒ソース炒め ¥5,940  
*Stir-fried Japanese beef and vegetable with hot and sweet sauce*
- (鵝肝手羽先) フォアグラ入り手羽先の窯焼き 3本 ¥2,640  
*Chicken wings dumplings*

### 【Vegetables】

- (香辣炸松菌帶子) 松茸と帆立の衣揚げ、スパイシーポテト添え ¥6,600  
*Deep-fried matsutake mushroom and scallops , served spicy potato*
- (奶油黒椒茸帶子) たっぶりキノコと帆立のクリームソース煮込み ブラックペッパーの香り ¥3,520  
*Braised mushroom and scallops with cream sauce*
- (時菜各種) 季節野菜各種(豆苗, 油麦菜, カイラン菜, 冬筍) ¥2,750  
*Seasonal vegetables(pea sprouts , canola ,Chinese broccoli, bamboo)*

### 【Noodle & Fried rice】

- (甲魚竹筍麵) 衣笠茸のせすッポン出汁のあっさりスープそば 1人前 ¥3,960  
*Soup noodles with soup stock soft-shelled turtle and kinugasa mushroom*
- (大蒜和牛炒飯) 和牛入りガーリック風味チャーハン ¥2,750  
*Fried garlic rice with Japanese beef*