

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

- (珍 味 醉 青 蟹) **渡り蟹の紹興酒漬け** 時価
Marinated blue crab with Chinese wine
- (凍 毛 蟹) **毛蟹の冷製 特製赤酢ソース** 時価
Cold hair crab with red vinegar
- (醉 雲 丹 蒸 茶 碗) **ウニの紹興酒漬けのせ茶碗蒸し キャビア添え** 1人前 ¥4,500
Steamed egg custard, sea urchin with Chinese wine marinated spot and caviar
- (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** 1人前 ¥7,200
Cold glass noodles with scallion sauce, caviar and Karasumi
- (茄 子 蒸 雲 白 肉) **水茄子と岩中豚の蒸し物 特製ガーリックソース** ¥3,500
Steamed water eggplant and pork with garlic sauce

【Seafood】

- (各 種 甘 鯛 料 理) **甘鯛料理(アボガド、ガーリック、チリソースなど)** 1人前 ¥2,000
Tilefish (Avocado, garlic, chili etc.)
- (宮 保 炒 穴 子) **アナゴと葱、生姜の甘辛ソース炒め** ¥4,800
Stir-fried conger eel with sweet and spicy sauce
- (牛 油 果 時 菜 蝦 球) **大ぶり海老と夏野菜のアボガドソース煮込み** ¥4,800
Braised prawn and vegetables with avocado sauce
- (干 焼 肉 末 波 紋 龍 蝦) **オマール海老とひき肉入り夏野菜の辛味煮込み** 1尾 ¥17,000~
Braised lobster and ground meat and vegetables with chili sauce

【Shark's fin&Soup】

- (鶏 上 湯 元 壺) **鶏上湯出汁、壺入りふかひれの濃厚煮込み** 1人前 ¥11,000
Braised shark's fin with top-grade Chinese soup
- (鶏 上 湯 排 翅) **鶏上湯出汁、姿ふかひれの土鍋煮込み** 1人前 ¥15,000
Braised whole shark's fin with top-grade Chinese soup stock

【Meat】

- (姜 汁 炒 肉 片) **岩中豚のジンジャーソース炒め** ¥4,200
Stir-fried pork with ginger sauce
- (宮 保 炒 和 牛 丁 刀 豆 松 子) **和牛とインゲン豆、松の実の甘辛ソース炒め** ¥7,800
Stir-fried Japanese beef and green beans with sweet and spicy sauce

【Vegetable】

- (当 天 時 菜 料 理) **季節野菜料理(空心菜、油麦菜、インゲン豆、ロメインレタスなど)** ¥3,000~
Seasonal vegetables(Water spinach, Romaine lettuce etc...)

【Dim sum】

- 蕃 茄 小 籠 包 **トマト入りショウロンポウ** 3個 ¥1,200
Steamed soup bun with pork and tomato

【Noodle & Fried rice】

- (黒 椒 和 牛 生 菜 炒 飯) **和牛とロメインレタスの黒胡椒チャーハン** ¥4,500
Fried rice Japanese beef and lettuce, Black pepper flavor
- (五 目 冷 麺) **五目のせ冷やし冷麺(醤油タレ&胡麻タレ付き)** 1人前 ¥2,800
Cold Chinese noodle
- (海 鮮 蕃 茄 冷 麺) **海鮮と夏野菜のせトマトソース冷やし冷麺** 1人前 ¥2,800
Tomato cold noodle with seafood and vegetables

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。 A 10% service charge will be charged

※お料理のご相談やアレルギーなどございましたら、係の者にお申し付けください。 Should you have any food allergies or special requests please ask our staff