

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

- (珍味醉上海蟹) 上海蟹の紹興酒漬け 1匹 ¥6,500
Marinated Shanghai crab with Chinese wine
- (珍味醉帯子) キャビアのせ活ホタテの紹興酒漬け 1人前 ¥4,500
Marinated Scallop with Chinese wine on 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 ¥7,200
Cold glass noodles with scallion sauce, caviar and Karasumi
- (姜葱醬鼓油鶏) 広東式 醤油漬け蒸し鶏の生姜ソース ¥4,200
Steamed chicken in soy sauce with ginger sauce

【Seafood】

- (蕃茄奶油鮑包着烤) 蒸し鮑のパイ包み トマトクリームソース 1人前 ¥7,000
Steamed abalone pie wrap with tomato cream sauce
- (香辣白魚炸時菜) 季節野菜の揚げ物 白魚とスパイシーポテト和え ¥3,600
Deep-fried seasonal vegetables with white fish and spicy potatoes
- (紅焼一本葱魚片) 本日の鮮魚と一本葱の特製醤油煮込み 1人前 ¥2,500
Today's fresh fish and green onions stewed in special soy sauce
2人前より
- (奶油蕃茄芋斗蟹) 蟹爪のタロイモ衣揚げ トマトクリームソースと共に 1人前 ¥1,500
Deep-fried crab claws with taro sauce and tomato cream sauce
2人前より
- (各種波紋龍蝦料理) オマール海老料理(ガーリック蒸し、上湯ソース、トマトクリームなど…) 1尾 ¥16,000~
Lobster(steamed garlic, hot water sauce, tomato cream etc.)

【Shark's fin&Soup】

- (牛骨魚翅笋燉湯) 牛テールとふかひれの蒸しスープ 1人前 ¥3,500
Steamed beef tail, shark fins
- (各種干煎蟹散翅九条葱) 九条葱のせふかひれの煎り焼き(上湯、紅焼、酸辣など…) 1人前 ¥12,000
Roasted Kujo onion shark fin (Chinese soup, red soy sauce, sour, etc.)
- (鮑汁排翅海參) 鮑の戻し汁ソース 姿ふかひれハーフとナマコの煮込み 1人前 ¥12,000
Abalone soup sauce with half of a shark fin and stewed sea cucumber

【Meat】

- (黒醋牛頬時菜) 牛ホホ肉の柔らか煮込み 特製黒酢ソース青菜添え 1人前 ¥3,500
Tender stewed beef with black vinegar sauce and vegetable
2人前より

【Vegetable】

- (当天時菜料理) 季節野菜料理(豆苗、うるい、菜の花など…) ¥3,000~
Seasonal vegetable dishes (bean seedlings, urui, rape flowers, etc.)

【Noodle&Fried rice】

- (烏魚子桜蝦菜心炒麵) カラスミがけ菜の花と桜海老の汁なし煮込みそば ¥4,500
Stewed noodles with mustard flowers and cherry shrimp
- (辣肉絲時菜炒麵) 季節野菜と細切り豚肉の辛味焼きそば ¥1,800
Spicy fried noodles with seasonal vegetables and pork
- (各種桜蝦九条葱炒飯) 九条葱と桜海老のチャーハン(塩味orガーリックバター) ¥2,000
Fried rice with Kujo onions and cherry shrimp (salted or garlic butter)

※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