

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

- (珍味 酢料理) 本日(ボタン海老or渡り蟹)の紹興酒漬け ※スタッフへお尋ねください 時価
Today's pickled in Shaoxing wine
- (珍味 雲丹烏賊) ウニとイカの紹興酒漬け 1人前 ¥2,500
Sea urchin squid pickled in Shaoxing 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 ¥7,200
Cold glass noodles with scallion sauce, caviar and Karasumi
- (青瓜百合火包牡丹蝦) 冷製 生ボタン海老とゆり根入り甘酢ソース漬け 1人前 ¥2,500
Cold raw button shrimp pickled in sweet and sour sauce with lily root

【Seafood】

- (北寄貝 蒸料理) ホッキ貝各種蒸し料理(あっさり、黒豆、ガーリックなど...) 1人前 ¥1,800
Steamed surf clam(light, black beans, garlic, etc...)
- (北寄貝 炒料理) ホッキ貝各種炒め料理(あっさり、青海苔風味、黒豆など...) ¥4,200
Stir-fried surf clam(light, green seaweed flavor, black beans, etc...)
- (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, special sauce, tomato cream etc.)

【Shark's fin&Soup】

- (白魚魚翅湯) 白魚とふかひれのとろみスープ 1人前 ¥2,800
Thick soup with white fish and shark fins
- (各種干煎散翅) ふかひれの煎り焼き お好みソースにて(上湯、紅焼、酸辣など...) 1人前 ¥12,000
Roasted shark fin (Chinese soup, red soy sauce, sour, etc.)

【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
2人前より
Tender stewed beef with black vinegar sauce and vegetable
- (各種排骨料理) スペアリブ料理(スパイシーポテト、ガーリック風味、黒酢ソース) 1人前 ¥1,800
2人前より
Spare ribs dish (spicy potatoes, garlic flavor, black vinegar sauce)

【Vegetable】

- (当天時菜料理) 各種季節野菜料理(空豆、豆苗、油麦菜、ガイラン菜など...) ¥3,000~
Seasonal vegetable dishes

【Dim sum】

- (空豆汁水餃子) 肉汁たっぷり水餃子 空豆ソース 1人前 2個入 ¥600
2人前より
Dumplings with plenty of gravy with empty bean sauce

【Noodle & Fried rice】

- (牛汁湯麺) 牛ホホ肉出汁の汁そば 小碗 ¥1,500
Beef cheek meat broth soup noodle
- (白魚時菜炒麺) 白魚と季節野菜入りあっさり焼きそば ¥2,800
Stir-fried noodles with white fish and vegetables
- (烏魚子海鮮炒飯) カラスミがけ海鮮入りチャーハン 梅こぶ茶と共に ¥4,500
Fried rice with seafood with karasumi and plum kobucha

※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