

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

| | | 時価 |
|---------------|---|------------|
| (珍味 酔青蟹) | 渡り蟹の紹興酒漬け <i>Swimming crab pickled in Shaoxing wine</i> | |
| (珍味 雲丹烏賊) | ウニとイカの紹興酒漬け <i>Sea urchin squid pickled in Shaoxing wine</i> | 1人前 ¥2,500 |
| (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 <i>Cold glass noodles with scallion sauce, caviar and Karasumi</i> | ¥7,200 |
| (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 <i>Cold raw button shrimp pickled in sweet and sour sauce with lily root</i> | 1人前 ¥2,500 |

【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...) <i>Steamed surf clam(light, black beans, garlic, etc...)</i> | 1人前 ¥1,800 |
| (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...) <i>Stir-fried surf clam(light, green seaweed flavor, black beans, etc...)</i> | ¥4,200 |
| (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...) <i>Lobster(steamed garlic, special sauce, tomato cream etc.)</i> | 1尾 ¥16,000~ |

【Shark's fin&Soup】

| | | |
|------------|--|-------------|
| (白魚魚翅湯) | 白魚とふかひれのとろみスープ <i>Thick soup with white fish and shark fins</i> | 1人前 ¥2,800 |
| (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...) <i>Roasted shark fin (Chinese soup, red soy sauce, sour, etc.)</i> | 1人前 ¥12,000 |

【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 <i>Tender stewed beef with black vinegar sauce and vegetable</i> | 1人前 ¥3,500 2人前より |
| (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) <i>Spare ribs dish (spicy potatoes, garlic flavor, black vinegar sauce)</i> | 1人前 ¥1,800 2人前より |

【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...) <i>Seasonal vegetable dishes</i> | ¥3,000~ |
|------------|---|---------|

【Dim sum】

| | | |
|---------------|--|-----------------|
| (牛蒡肉片大葉梅春巻) | 梅香るごぼうと豚肉、大葉入り春巻き <i>Spring rolls with plum and burdock,pork</i> | 1本 ¥600 2本より |
|---------------|--|-----------------|

【Noodle&Fried rice】

| | | |
|-------------|---|--------|
| (白魚時菜炒麺) | 白魚と季節野菜入りあっさり焼きそば <i>Stir-fried noodles with white fish and vegetables</i> | ¥2,800 |
| (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 <i>Fried rice with seafood with karasumi and plum kobucha</i> | ¥4,500 |

※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