

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

		(税込/Tax-included)	
海胆醉魷魚	やりいかの紹興酒漬け うにのアクセント <i>Liquor preserved cuttlefish and sea urchin</i>	お一人様 for one person	¥1,430
青椒鴨什肝	鶏白レバーとハツの広東式焼き物と獅子唐の炒め <i>Stir-fried chicken liver and heart with sweet green pepper</i>	小盆 one dish	¥1,980
魚仔鮆白子	下関産 とらふぐ白子の煎り焼き キャビアのせ 上湯ソース <i>Sautéed globefish's soft roe and special sauce, topped with caviar</i>	お一人様 for one person	¥4,400
牛蒡燉魚翅	堀川牛蒡とフカヒレの香港風 上湯蒸しスープ <i>Steamed soup with shark's fin and burdock</i>	お一人様 for one person	¥7,150
干煎香魚翅	フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き 柚子の香る上湯ソース <i>Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with special sauce</i>	お一人様 for one person	¥13,750
金絲炒蝦球	大海老の炒め まろやか黒酢とじゃがいもを纏って <i>Stir-fried prawn and sweet soy sauce, wrapped with shredded</i>	小盆 one dish	¥2,860
川味炒蝦球	大海老の黒酢と唐辛子の四川風炒め <i>Stir-fried prawn with black vinegar and chili taste</i>	小盆 one dish	¥2,310
自選鮮平貝	平貝 お好みの調理法で ・富麗華酒炒め ・干し貝柱出汁の滋味醤油ソース炒め <i>Stir-fried razor clam with Shaoxing wine sauce</i> <i>Stir-fried razor clam with original soy sauce</i>	小盆 one dish	¥2,750
自選炒牡蠣	牡蠣 お好みの調理法で ・香り揚げ 香港漁師風スパイシーガーリック風味 ・煎り焼き 特製オイスターソース <i>Deep-fried oyster with spicy garlic taste</i> <i>Stir-fried oyster with original oyster sauce</i>	小盆 one dish	¥2,640
肝汁炒鮑片	アワビと旬のきのこの炒め 肝の風味 <i>Stir-fried abalone and seasonal mushrooms with abalone liver</i>	お一人様 for one person	¥3,300
自選鮮甘鯛	甘鯛 お好みの調理法で ・香り揚げ 黒酢風味のスパイシーソース ・松の実と、香菜 上海郷土風あっさり炒め <i>Deep-fried tilefish with black vinegar and spicy sauce</i> <i>Stir-fried tilefish with pine nuts and coriander, salted taste</i>	小盆 one dish	¥3,300
干魚子和牛	和牛と老酒漬けからすみの炒め <i>Stir-fried Wagyu beef and dried millet roe with original soy sauce</i>	小盆 one dish	¥4,620
芹菜和牛腿	和牛ランプ肉の細切りとセリ、マコモ茸のピリ辛塩炒め <i>Stir-fried Wagyu beef and vegetables with salt and chili taste</i>	小盆 one dish	¥4,400
蝦芋炆鶏片	海老芋と鶏肉のなめらか煮込み <i>Braised chicken and taro with</i>	小盆 one dish	¥2,200
黒醋雪蓮菜	ヤーコンの香り揚げ 黒酢ソース <i>Deep-fried yakon with sweet black vinegar sauce</i>	小盆 one dish	¥2,090