

## 旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

		(税込/Tax-included)	
酔芝士双貝	とり貝、赤貝の老酒漬けのクリームチーズ和え <i>Raw ark shell and cockle dressed with Shaoxing wine flavored cream cheese sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,650
魚仔鮑白子	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 <i>for one person</i>	¥4,400
鮮栄螺燉湯	滋味 さぎえの蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed soup with turban shell with Kinka ham soup stock</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥3,300
毛蟹干煎排翅	姿フカヒレの煎り焼き 毛蟹を散りばめた上湯ソース <i>Pan-fried whole shark's fin with hair crab meat sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥15,400
金絲炒蝦球	大海老の炒め まろやか黒酢ソースとじゃがいもを纏って <i>Stir-fried prawn and sweet soy sauce, wrapped with shredded potato</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
酒香双鮮爽	さぎえとアオリイカの炒め ジンジャーと茗荷、うまみ醤油 <i>Stir-fried turban shell and calamari with ginger flavored soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,530
馬拉醬魷魚	アオリイカの特製えび味噌醬炒め <i>Stir-fried cuttlefish and vegetables with original shrimp sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,420
実山椒星鰻	あなごの香り揚げ 実山椒風味の辛味ソース <i>Deep fried conger-eel with spicy Japanese peppercorn sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,750
馬告星鰻卷	あなごと帆立貝の包み揚げ レモングラス香るマーガオ醬と 香味醤油ソース <i>Deep-fried conger-eel and scallop with maqaw pepper sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,080
干煎太刀魚	たちうおの煎り焼き 老酒とガーリックの香り <i>Pan-fried swordfish flavored with garlic and Shaoxing wine</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,530
蒸太刀魚飯	たちうおのせ蒸しご飯 香味醤油がけ <i>Steamed white rice topped with swordfish and original soy sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,650
自選鮮仔羊	仔羊 お好みの調理法で ・四川風 辛味煮込み ・四川山椒香る スパイシー炒め <i>Braised lamb and glass noodles with spicy sauce, Chinese pepper flavor Stir-fried lamb and vegetables with salted taste, Chinese pepper flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,310
高原菜和牛	和牛ランプ肉と佐久直送の旬野菜 オイスターソース炒め <i>Stir-fried Wagyu rump and seasonal vegetables with oyster sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,400
姜葱和牛腿	和牛ランプ肉の炒め 老酒風味のジンジャーソース <i>Stir-fried Wagyu rump and vegetables with original ginger sauce, Shaoxing wine flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,400
夏炒時令蔬	夏野菜と豚ひき肉の郷土風 スパイシー煮込み <i>Braised seasonal vegetables and ground pork with spicy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,530
滋味白露筍	ホワイトアスパラガス まろやかな白ゴマと酒粕のソース <i>Steamed white asparagus with sesame and sake lees sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,200

表示価格は税込み表記でございます。別途10%のサービス料を頂戴いたします。

All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill.