

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

		(税込/Tax-included)	
魚仔鮎白子	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
黒大蒜燉湯	黒にんにくと山伏茸の蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed soup with black garlic with Kinka ham soup stock</i>	お一人様 for one person	¥3,300
干煎香魚翅	フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き すだちの香る上湯ソース <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 one dish	¥3,300
白灼鮮龍蝦	伊勢海老 えび出汁の湯引き 香味醤油ソース <i>Par-boiled spiny lobster and vegetables with original soy sauce</i>	半身 half	¥7,700~ 9,900
干魚子龍蝦	伊勢海老の老酒風味のからすみ炒め <i>Stir-fried spiny lobster and dried millet roe</i>	小盆 one dish	¥6,600~ 8,800
麗酒炒双鮮	赤貝と大えびの富麗華酒炒め <i>Stir-fried ark shell and prawns with "Fureika" Shaoxing sweet wine</i>	小盆 one dish	¥2,750
旺火爆双鮮	帆立貝とつぶ貝のうま味醤油炒め <i>Stir-fried scallop and shellfish with soy sauce</i>	小盆 one dish	¥2,750
茄子炒鮮貝	ほたて貝と賀茂茄子の炒め ガーリックと朝天唐辛子のソース <i>Stir-fried scallop and eggplant, chili and garlic sauce</i>	小盆 one dish	¥2,530
干煎鰻魚片	うなぎの煎り焼き 焦がし葱の風味 <i>Pan-fried eel and deep-fried leek with salted taste</i>	小盆 one dish	¥2,640
自選鮮甘鯛	甘鯛 お好みの調理法で ・松笠仕立て 甘鯛出汁のスープ仕立て 広東郷土風 ・松笠仕立て 金華ハム出汁の上湯ソース <i>Deep fried tile fish with Cantonese traditional soup style</i> <i>Deep-fried tilefish with special sauce</i>	小盆 one dish	¥3,630
香嫩芝麻条	豚肉の胡麻包み スイートプラムソース <i>Deep-fried wrapped pork with sesame and sweet plum sauce</i>	小盆 one dish	¥2,310
干魚子和牛	和牛と老酒風味のからすみ炒め <i>Stir-fried Wagyu beef and dried millet roe</i>	小盆 one dish	¥5,170
芹菜炒和牛	和牛ランプ肉の細切りとセリ、まこも茸のピリ辛塩炒め <i>Stir-fried Wagyu beef and vegetables with salt and chili taste</i>	小盆 one dish	¥4,400
生汁脆蕃茄	厚切りトマトのさくさく衣揚げ 特製マヨネーズソース <i>Deep-fried tomato dressed with mayonnaise sauce</i>	小盆 one dish	¥1,980
旬菜炒貽貝	モン・サンミッシェル産ムール貝と空芯菜、賀茂茄子の炒め <i>Stir-fried mussels and water-spinach, eggplant with soy sauce</i>	小盆 one dish	¥2,750
肉崧炒地菜	モロッコインゲンとオクラ、豚挽き肉の甘味噌炒め <i>Stir-fried vegetables and ground pork with sweet miso sauce</i>	小盆 one dish	¥2,310

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.