

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

		(税込/Tax-included)	
三色彩鮎皮	下関産 とらふぐ皮の冷菜 三味盛り合わせ (・四川ソース ・青葱、香菜和え ・からすみ和え) <i>Assorted 3 kinds of globefish's skin cold appetizer</i> (・Sichuan hot sauce ・Leek sauce ・Dressed with dried mullet roe)	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,650
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 <i>for one person</i>	¥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 <i>for one person</i>	¥3,300
干煎香魚翅	フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き すだち香る <i>Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with special sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥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 <i>one dish</i>	¥3,300
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 <i>one dish</i>	¥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 <i>one dish</i>	¥3,630
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 <i>one dish</i>	¥3,630
宮保石斑片	ハタの炒め オリエンタルスパイス香る甘辛ソース <i>Stir-fried grouper with sweet and chili sauce and oriental spice flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,080
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 干し貝柱出汁の滋味醤油炒め <i>Deep fried tile fish with Cantonese traditional soup style</i> <i>Deep-fried tilefish with original soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥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 <i>one dish</i>	¥2,310
干魚子和牛	和牛サーロインと老酒漬けカラスミの炒め <i>Stir-fried Wagyu beef and dried millet roe</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥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 <i>one dish</i>	¥4,400
蒜茸炒和牛	和牛ランプ肉と大黒しめじ、香港風ガーリックバター炒め <i>Stir-fried Wagyu beef and mushroom with original garlic butter sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,400
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 <i>one dish</i>	¥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 <i>one dish</i>	¥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.

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

《旬の特選点心》

無花果春巻	いちじくとクリームチーズの春巻 (二本) <i>Deep-fried spring rolls with fig and cream cheese (2rolls)</i>	¥770
酸橘和牛餃	和牛の蒸し餃子 柑橘の風味 (二個) <i>Steamed Wagyu beef dumpling with citrus flavor (2 pieces)</i>	¥880
鮮貝焼売	ホタテ貝と塩昆布のしゅうまい (二個) <i>Steamed scallops and salted kelp dumpling (2 pieces)</i>	¥550
鴨肉炸雲吞	鴨肉の揚げワンタン クミンの香り (二個) <i>Deep-fried duck meat wonton with cumin flavor (2 pieces)</i>	¥550
紅姜火鴨酥	鴨肉のちいさなパイ包み点心 生姜漬けの風味 (二個) <i>Baked small pie with duck meat and pickled ginger (2 pieces)</i>	¥550

《旬の特選炒飯 *Chef's Special*》

彩花穂炒飯	花穂紫蘇とホタテの彩り卵白チャーハン <i>Egg white fried-rice with scallop and shiso flower</i>	¥2,640
醉蛋松露飯	和牛ときのこと、トリュフの炒飯 老酒漬け卵黄のせ <i>Mushroom and Shaoxing wine pickled egg fried rice with truffle flavor</i>	¥3,300
牛蒡和牛飯	和牛と木の芽、ごぼうの炒飯 <i>Fried-rice with Wagyu beef and burdock, fresh Japanese pepper leaf</i>	¥2,750
貽貝煮炒飯	モン・サンミッシェル産ムール貝と白茄子の煮込み炒飯 <i>Braised fried-rice with mussels and white egg plant</i>	¥3,300
苔菜海鮮飯	鮑とホタテ、つぶ貝の卵白炒飯 鮑の肝と岩海苔 <i>Egg white fried rice with abalone and scallop, turban shell, topped with seaweed and abalone liver sauce</i>	¥3,300
茄子銀杏飯	茄子と銀杏のチャーハン <i>Fried rice with eggplant and ginkgo nut</i>	¥1,980

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.