

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

椒麻拌双鮮	とり貝と白ミル貝の冷菜 山椒風味和え 青紫蘇ソース <i>Raw cockle and giant clam dressed with Chinese pepper and shiso sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,200
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
黒蒜燉魚翅	黒にんにくの蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed soup with turban shell and mushroom with Kinka ham</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥2,420
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
牛蹄煎魚翅	フカヒレの煎り焼き まろやかコラーゲンソース <i>Pan-fried shark's fin and bean sprout with original collagen sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥13,750
金絲炒蝦球	大海老の炒め 黒酢ソースと細切り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
朝天醬龍蝦	伊勢海老の炒め ガーリックと朝天唐辛子醬 <i>Stir-fried lobster with garlic and Sichuan pepper sauce</i>	半身 <i>half</i>	¥8,800
香葱炒牡蠣	牡蠣と九条ねぎの炒め X.O醬と生姜風味 <i>Stir-fried oyster and leek, ginger with X.O sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
宮保煎牡蠣	牡蠣の煎り焼き オリエンタルスパイス香る甘辛ソース <i>Pan-fried oyster with sweet and chili sauce, oriental spice flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
白灼薦双鮮	つぶ貝と白ミル貝の湯引き 潮仕立ての香味醤油と <i>Par-boiled turban shell and giant clam with original soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
茄子炒鮮貝	ほたて貝と賀茂茄子 ガーリックと朝天唐辛子の炒め <i>Stir-fried scallop and eggplant, chili and garlic sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,640
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
夢幻餅豚頭	群馬県産もち豚かしの甘辛うま味醤油炒め <i>Deep-fried pork cheek with sweet and spicy soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,310
麗酒金華豚	金華豚の富麗華酒炒め <i>Stir-fried Kinka-pork and sweet Shaoxing wine flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,410
陳皮牛里脊	和牛フィレの炒め 陳皮風味の中国醤油ソース <i>Stir-fried Wagyu fillet and Chinese soy sauce with dried orange peel flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥6,600
地菜和牛腿	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 Japanese beef round and vegetables direct from the farm with oyster sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,620
滋味白露笋	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>	¥2,750
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

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》

番茄芝士卷	フルーツトマトとクリームチーズの春巻 (二本) <i>Deep-fried spring rolls with tomato to and cream cheese</i>	¥770
羅白和牛餃	和牛の蒸し餃子 大根スライスのせ ミントとレモン風味 (二本) <i>Steamed Wagyu beef and radish dumpling with mint and lemon 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

《旬の特選麵飯 *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、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
海胆煮炒飯	うにと帆立貝の煮込み炒飯 <i>Stewed fried-rice and sea urchin with scallop</i>	¥3,630
干鰻馬告飯	アナゴとえび味噌のチャーハン レモングラス香るマーガオの香り <i>Fried rice with conger eel and shrimp sauce, lemongrass flavor</i>	¥2,640
章魚煮炒飯	たこと茗荷、山伏茸の煮込み炒飯 <i>Stewed fried rice with octopus and mushroom, Japanese ginger</i>	¥2,640
咸肉菜飯鍋	塩漬け干し肉と里芋の上海郷土風 焼きご飯 <i>Fried-rice with Chinese bacon and vegetables, taro (without egg)</i>	¥1,870
坦々乳涼麵	豆乳仕立てのまろやか坦々冷やし麵 <i>Cold noodle with soy milk and sesame soup, ground pork</i>	¥1,980
麻辣涼拌麵	四川風 麻辣冷やし和えそば <i>Cold soupless noodle and vegetables with hot spicy taste, Sichuan style</i>	
璀璨涼拌麵	彩りの魚貝のせ 香港細麵のまろやか冷やし和えそば <i>Cold soupless noodle topped with raw seafoods, dressed with original sauce</i>	小碗 small bowl ¥1,760

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.