

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

真子鰈沙律	真子鰈と夏野菜のお刺身冷菜 黒酢醤油仕立て <i>Raw marbles flounder and vegetables with black vinegar taste</i>	小盆 one dish	¥2,420
魚仔鮪白子	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
栄螺燉魚翅	さぎえと山伏茸の蒸しスープ 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 for one person	¥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 for one person	¥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 for one person	¥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 one dish	¥3,300
白灼鮮龍蝦	伊勢海老 えび出汁の湯引き 香味醤油と <i>Par-boiled lobster and vegetables with original soy sauce</i>	半身 half	¥8,800
香葱炒牡蠣	岩牡蠣と九条ねぎの炒め X.O醬と生姜風味 <i>Stir-fried rock oyster and leek, ginger with X.O sauce</i>	小盆 one dish	¥3,300
清蒸岩牡蠣	岩牡蠣の香り蒸し 香味醤油と <i>Steamed rock oyster and vermicelli with original soy sauce</i>	一個 one piece	¥1,430
肝汁炒鮑片	アワビと大黒しめじの炒め 肝の風味 <i>Stir-fried abalone and shimeji mushroom with abalone liver sauce</i>	お一人様 for one person	¥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 one dish	¥2,640
白灼花咲鱧	はもの湯引き 潮と五島の魚醬の風味 <i>Par-boiled sea eel and summer vegetables with original fish sauce</i>	小盆 one dish	¥3,300
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 one dish	¥6,600
糖醋脆豆腐	揚げ豆腐の甘酢ソース <i>Deep-fried tofu with sweet and sour sauce</i>	小盆 one dish	¥1,980
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 one dish	¥2,530
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、茄子の炒め <i>Stir-fried mussels and water-spinach, eggplant with soy sauce</i>	小盆 one dish	¥2,750
貽貝銀絲麵	モン・サンミッシェル産ムール貝と漬菜の香港麵つゆそば <i>Mussels and Japanese pickles soup noodle with mussels soupstock</i>	小碗 small bowl	¥1,540

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.