

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

葉蒜醉烏賊	翡翠仕立ての老酒漬けヤリイカ <i>Liquor preserved spear squid, dressed with original garlic leaves sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,870
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
冬笋香燉湯	たけのこと山伏茸の蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed soup with bamboo and mushroom with Kinka ham soup stock</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥2,640
干煎香魚翅	フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き 柑橘の香る上湯ソース <i>Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with Kinka ham soup stock sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥13,750
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 lobster and vegetables with original soy sauce</i>	半身 <i>half</i>	¥6,600~ ¥8,800
麗酒炒鮑片	アワビの富麗華酒炒め <i>Stir-fried abalone and vegetables with sweet Shaoxing wine flavor</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥2,750
葱姜炒文蛤	はまぐりと九条葱のあっさり炒め、生姜風味 <i>Stir-fried clam and green onions of Kyoto with salted taste, ginger flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
塩焗炒斑球	ハタの炒め 漢方生姜とエシャロットの風味 <i>Stir-fried grouper with aroma-ginger and deep-fried shallot flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
自選炒鮫鱈	鮫鱈をお好みの調理法で ・香り揚げ 黒酢風味のピリ辛醤油 ・松の実と青葱、あっさり炒め <i>Deep-fried monkfish with spicy soy sauce, black vinegar flavor</i> <i>Stir-fried monkfish with pine nuts and leek, salted taste</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
九条葱和牛	和牛ランプの炒め 九条葱と空豆、うまみ醤油 <i>Stir-fried Wagyu beef ground and vegetables with original soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,400
東方和牛里脊	和牛フィレ肉の炒め 白胡麻と香港味噌のスパイシーソース <i>Stir-fried Wagyu beef fillet with sesame and Chinese miso sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥7,150
黒蒜金華豚	金華豚の炒め 熟成黒にんにく風味 <i>Stir-fried Kinka pork and vegetables with black garlic sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,410
黒椒炒鹿肉	えぞ鹿ロースの低温調理 広東スタイルの黒胡椒ソース <i>Stir-fried venison with black pepper sauce, Cantonese style</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,410
清炒彩春菜	うるいとセリ、百合根、こごみ 春の彩り旬菜炒め <i>Stir-fried spring vegetables with salted taste</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,420
黒醋雪蓮菜	ヤーコンの香り揚げ 黒酢ソース <i>Deep-fried yacon with black vinegar sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,640
白子麻婆麵	タラの白子麻婆 香港麵添え <i>Boiled cod soft roe with Mapo sauce add boiled thin noodle</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,640

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》

羅白上湯春巻	トロトロ大根と金華ハムだし餡の春巻 (二本) <i>Deep-fried spring rolls with radish and Kinka ham soup-stock</i>	¥1,100
南瓜芝士春巻	かぼちゃとクリームチーズの春巻 (二本) <i>Deep-fried spring rolls with pumpkin and cream cheese, dried fruits</i>	¥1,100
椰菜芥蝦餃	海老とキャベツの蒸し餃子 粒マスタードの風味 <i>Steamed shrimp dumpling with cabbage and mustard (2 pieces)</i>	¥880
老酒雪魚餃	銀むつの老酒風味の蒸し餃子 <i>Steamed toothfish dumpling with Shaoxing wine flavor (2 pieces)</i>	¥880
松露和牛餃	和牛とキノコ、トリュフ風味の蒸し餃子 <i>Steamed Wagyu beef dumpling with mushrooms and truffle flavor (2 pieces)</i>	¥990
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
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 abalone liver sauce</i>	¥3,300
烏魚白子飯	白子とからすみ、たまり醤油のチャーハン <i>Braised fried-rice with cod roe and dried mullet roe dried mullet roe with Chinese soy sauce taste</i>	¥2,970
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
牛蒡松子飯	いろいろキノコと根菜、松の実の炒飯 <i>Mushrooms fried rice with lotus root and pine nuts, sesame</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.