

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込 / Tax-included)

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 for one person	¥4,400
黒蒜香燉湯	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 black garlic soup and mushroom with Kinka ham soup stock</i>	お一人様 for one person	¥2,640
干煎香魚翅	フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き 柑橘香る上湯ソース <i>Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with Kinka ham soup stock sauce, yuzu flavor</i>	お一人様 for one person	¥13,750
麗酒炒双鮮	赤貝と大海老の富麗華酒炒め <i>Stir-fried ark shell and prawns with "Fureika" Shaoxing sweet wine</i>	小盆 one dish	¥3,630
白灼鮮赤貝	赤貝の湯引き 香味醤油たれ <i>Par-boiled ark shell and vegetables with original soy sauce</i>	小盆 one dish	¥4,620
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 for one person	¥2,750
冰椒甘鯛	甘鯛の香り揚げ 黒酢風味のスパイシーソース <i>Deep-fried tilefish with black vinegar and spicy sauce</i>	小盆 one dish	¥3,960
干焼甘鯛	甘鯛の香り揚げ きのこと、マコモ茸を散りばめた甘辛ソース <i>Deep-fried tilefish and vegetables with sweet and chili sauce</i>	小盆 one dish	¥3,960
上海醋甘鯛	甘鯛の酸味彩る魚湯仕立て クコの実ときくらげ <i>Deep-fried tilefish and vegetables with sweet and chili sauce</i>	小盆 one dish	¥3,630
山椒和牛腰	和牛ロースの炒め なめこと蓮根、和山椒の風味 <i>Stir-fried Wagyu loin and vegetables with oyster sauce, Japanese pepper flavor</i>	小盆 one dish	¥5,940
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	¥7,150
<数量限定> 黒椒羊排骨	ラム・スペアリブの香港風 黒胡椒の香り焼き <i>Roasted lamb spareribs with black pepper flavor, Hong Kong style</i>	2本 2 pieces	¥4,180
※ご提供までに70分程 お時間を頂きます *It takes about 70minutes to serve.			
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
松茸滋味麵	松茸のつゆ麵 <i>Matsutake mushroom soup noodle</i>	小碗 Small bowl	¥2,420

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.