

旬のおすすすめ料理 Chef's Seasonal Recommend

(税込/Tax-included)

醉香青膏蟹	渡り蟹の紹興酒漬け <i>Blue crab marinated Marinated in Shaoxing Wine</i>	一杯 <i>Whole</i>	時価 <i>Market Price</i>
豆板海螺片	つぶ貝と空豆の辛味和え <i>Whelk and broad beans in a chilled spicy dressing</i>	小盆 <i>One dish</i>	¥2,750
魚翅釀鷄翅	信玄鶏手羽先の詰め揚げ フォアグラとフカヒレ紹興酒の香り <i>Crispy stuffed Shingen chicken wing with foie gras and shark's fin in Shaoxing wine</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥2,750
鵝肝焗龍蝦	伊勢エビの炒め フォアグラと黒胡椒の香り <i>Stir-fried spiny lobster and foie gras with black pepper</i>	半身 <i>Half</i>	時価 <i>Market Price</i>
干煎香魚翅	ふかひれの煎り焼き 毛蟹と金華ハム出汁の極上とろみ仕立て <i>Pan-seared shark's fin and hair crab in a jinhua ham supreme thickened broth</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥14,300
魚仔醬白子	下関産とらふぐ白子の煎り焼き キャビアのせ上湯とろみ仕立て <i>Pan-seared tiger puffer milt with caviar in a jinhua ham supreme thickened broth</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥4,400
肝汁炒鮑魚	ふきのとう香る鮑の肝ソース炒め <i>Stir-fried abalone in a rich liver sauce scented with spring butterbur sprout</i>	小盆 <i>One dish</i>	¥3,300
穂芽北寄貝	北寄貝の炒め タラの芽の鮮やかな翡翠ソース <i>Stir-fried surf clam and seasonal vegetables with wild herb sauce</i>	小盆 <i>One dish</i>	¥2,750
姫茸地鶏湯	香港風蒸しスープ 黒薩摩鶏と姫松茸の芳醇な香り <i>Hong Kong style double-boiled soup with Kuro-Satsuma chicken and himematsutake</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥3,300
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
清蒸鮮牡蠣	牡蠣の香り蒸し 香味醤油たれ <i>Steamed oyster with original soy sauce</i>	小盆 <i>One dish</i>	¥3,300
臆汁和牛里	和牛フィレの炒 香港風うまみソースの香り <i>Stir-fried wagyu fillet with fragrant savory Hong Kong style sauce</i>	小盆 <i>One dish</i>	¥7,150
沙茶牛肉煲	和牛頬肉の上海風沙茶醬 土鍋仕込み <i>Braised Wagyu cheek Shanghai style in a clay pot</i>	小盆 <i>One dish</i>	¥3,500
法国白露笋 上湯	ロワール産ホワイトアスパラガス 金華ハム出汁の上湯とろみソース仕立て <i>Loire white asparagus in a jinhua ham supreme thickened broth</i>	小盆 <i>One dish</i>	¥3,300
滋味	香港風濃厚クリームソース <i>Loire white asparagus in a rich cream sauce</i>	小盆 <i>One dish</i>	¥3,300

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.