

おすすめ料理 *Chef's Recommend*

		(税込/Tax-included)	
上海熏鰻魚	マナガツオの上海風醤油煮 (6切れ) <i>Shanghai-style deep-fried pomfret in sweet soy sauce</i>	小盆 one dish	¥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 for one person	¥2,750
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-fried shark's fin and horsehair crab in Kinka ham sauce</i>	お一人様 for one person	¥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 Kinka ham sauce</i>	お一人様 for one person	¥4,400
活 龍 蝦	伊勢エビ		
・ 鵝肝黒椒醬	伊勢エビのフォアグラと黒胡椒のソース炒め <i>Stir-fried Spiny lobster with foie gras and black pepper sauce</i>	半身 one dish	¥13,200
・ X.O粉絲炒	伊勢エビと春雨のX.O醬炒め <i>Stir-fred spiny lobster and glass noodles with X.O sauce</i>	半身 one dish	¥13,200
・ 蒜蓉蒸	伊勢海老のガーリック蒸し <i>Steamed spiny lobster with minced garlic</i>	半身 one dish	¥13,200
鮮 牡 蠣	牡蠣	小盆 one dish	¥3,300
・ 香葱炒	牡蠣と九条ねぎの炒め X.O醬と生姜風味 <i>Oyster and leeks stir-fry with X.O. sauce and ginger</i>		
・ 清蒸鮮	牡蠣の香り蒸し 広東風香味ソース <i>Oyster steamed in house-made seasoned soy sauce</i>	小盆 one dish	¥3,300
実山椒星鰻	あなごの実山椒スパイシーソース炒め <i>Stir-fried sea eel with fresh Sichuan peppercorn spicy sauce</i>	小盆 one dish	¥3,080
鮮 章 魚	マダコ	小盆 one dish	¥2,640
・ 干椒炸	マダコの四川風唐揚げ <i>Deep-fried octopus with Sichuan-style spices</i>		
・ 空芯菜	マダコと空芯菜のガーリック炒め <i>Octopus and water spinach stir-fry with garlic</i>	小盆 one dish	¥3,080
沙茶和牛頬	和牛ホホ肉と葱の福建風土鍋煮込み <i>Tender Wagyu beef cheek braised in Shacha sauce</i>	小盆 one dish	¥3,850
			※ご提供までに30分程 お時間を頂きます *It takes about 30minutes to serve.
黒蒜和牛西冷	和牛サーロインの熟成黒にんにく炒め ミントを添えて <i>Stir-fried Wagyu beef sirloin with aged black garlic, garnished with mint</i>	小盆 one dish	¥5,940
噏汁和牛柳	和牛フィレ肉の炒め 香港風うまみソース <i>Wagyu fillet stir-fry in aromatic Hong Kong sauce</i>	小盆 one dish	¥7,150
夏令炒時蔬	夏野菜と茄子 豚挽肉の郷土風旨辛土鍋煮込み <i>Local-style braised summer vegetables, eggplant and ground pork in clay pot</i>	小盆 one dish	¥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.