

季節の特別料理

Seasonal special menu

スミイカ	・スミイカと春野菜の湯引き 昆布香るあっさり醤油 <i>Par-boiled calamari and seasonal vegetables with original soy sauce / 白灼春菜鱿鱼</i>	3,300
帆立貝	・帆立貝とそら豆の炒め 爽やかな木姜油の香り <i>Stir-fried scallop and broad beans with flavored oil / 木姜油蚕豆带子</i>	2,750
ハマグリ	・ハマグリと新タケノコ、九条葱のジンジャーソース <i>Stir-fried clam with ginger sauce, shaoxing wine flavor / 姜葱老酒鲜大蛤</i>	3,300
	・ハマグリと鮮魚の広州郷土風トマト煮込み <i>Braised clam and white fish with tomato, Cantonese style / 咸菜蕃茄双鲜</i>	4,125
シラウオ	・香ばしいシラウオと黄ニラ、インゲン豆の干し海老炒め <i>Stir-fried green beans and dried shrimp with icefish / 蝦米四季豆白飯魚</i>	2,750
	・シラウオとユリ根のふんわりミルク炒め 金華ハムのアクセントを添えて <i>Stir-fried icefish and lily bulb with creamy egg white / 芙蓉百合白飯魚</i>	2,750
鮮魚ハタノブリ	・鮮魚ハタの広東式あっさり醤油蒸し <i>Steamed grouper with soy sauce / 清蒸鲜石斑球</i>	3,850
	・寒ブリと板春雨の麻辣醬煮込み <i>Braised yellowtail with chili pepper sauce / 麻辣粉皮鯽魚</i>	3,300
	・寒ブリと揚げ豆腐の醤油煮込み <i>Braised yellowtail and tofu with soy sauce / 紅燒鯽魚豆腐</i>	3,300
伊勢海老	・伊勢海老 トリュフと金華ハムのソース <i>Stir-fried spiny lobster with truffle flavored special sauce / 松露上湯龍蝦</i>	一尾 whole 15,400 半身 half 7,700
	・伊勢海老と春雨のガーリック蒸し <i>Steamed spiny lobster and vermicelli with garlic sauce / 蒜茸蒸龍蝦</i>	
豚・牛	・やまゆり豚と旬野菜の炒め 梅肉黒酢ソース <i>Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce / 梅肉黒醋猪柳</i>	3,025
	・やまゆり豚と旬野菜の炒め オイスターソースと花椒クミンの香り <i>Stir-fried Yamayuri pork with cumin flavored oyster sauce / 花椒孜然蚬油猪肉</i>	3,025
	・和牛と九条葱の黒胡椒炒め <i>Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper / 葱爆黑椒和牛</i>	4,950
	・和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース <i>Stir-fried Wagyu fillet with fermented garlic and honey sauce / 蜜汁黑蒜牛腩利</i>	9,680
菜	・新玉葱の丸ごと蒸し 金華ハムの極上出汁(蒸し時間30分程頂戴します) お一人様 <i>Steamed seasonal onion in supreme soup with Kinka ham / 上湯蒸新洋葱</i>	1,925 per person
麵／飯	・桜海老のチャーハン ～甘酢生姜の香り～ <i>Sakura shrimp fried rice with pickled ginger / 桜蝦姜味炒飯</i>	2,475
	・蟹肉とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて <i>Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 芹菜蟹肉蛋白炒飯 柚子湯</i>	4,400
	・ハマグリ出汁のつゆそば 極細香港麵 <i>Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤湯香港麵</i>	3,300