

季節の特別料理

Seasonal special menu

スープ	・松茸とサザエの土瓶蒸し 極上スープを楽しむ琥珀宮スタイル <i>Steamed turban shell and matsutake mushroom / 琥珀式松菌栄螺湯</i>	お一人様 per person	8,800
	・松茸とふかひれの極上蒸しスープ <i>Steamed soup with whole shark fin and matsutake mushroom / 松菌燻排翅</i>	お一人様 per person	8,800
	・特上ふかひれの煎り焼き 松茸の上湯ソース <i>Stir-fried shark fin with matsutake mushroom special sauce / 松菌干煎翅</i>	お一人様 per person	16,500
活サザエ	・活サザエと冬瓜、枸杞の実の極上蒸しスープ <i>Turban shell soup / 荣螺冬瓜燻湯</i>	1名様カップ per person	4,125
	・活サザエの青紫蘇炒め 翡翠仕立て <i>Stir-fried turban shell with green perilla sauce / 碧綠炒荣螺</i>		4,950
アオリイカ	・アオリイカの湯引き 昆布風味の広東式あっさり醤油 <i>Par-boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷</i>		3,300
	・アオリイカの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ <i>Deep-fried calamari with garlic flavor / 避風塘鮮魷</i>		3,300
	・アオリイカと空心菜の蝦醬炒め <i>Stir-fried calamari and water spinach with shrimp paste / 蝦醬通菜炒鮮魷</i>		3,300
穴子	・穴子と茄子の実山椒香り揚げ <i>Deep-fried conger eel with Japanese green peppercorns / 実山椒炸星鰻</i>		2,750
伊勢海老	・伊勢海老と板春雨の麻辣煮込み <i>Stir-fried spiny lobster and wide vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮龍蝦</i>	一尾 whole 半身 half	15,400 7,700
	・伊勢海老の柑橘香るガーリックバターソース <i>Stir-fried spiny lobster with special mushroom's garlic butter sauce / 琥珀宮牛油龍蝦</i>		
豚・牛	・やまゆり豚と夏野菜の炒め パッションフルーツと黒胡椒のソース <i>Stir-fried Yamayuri pork with passion fruit sauce / 百香果旬菜猪肉</i>		3,025
	・やまゆり豚と夏野菜の炒め 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
	・和牛と空芯菜の茎山葵ソース炒め <i>Stir-fried Wagyu with wasabi stem flavor / 芥末助通菜和牛</i>		4,950
	・和牛フィレ肉 老酒漬けイチジクのソース <i>Stir-fried Wagyu fillet with pickled fig sauce in Shaoxing wine / 無花果汁牛腩利</i>		9,680
夏の青菜	・ヒユ菜と巻き湯葉のガーリック炒め <i>Stir-fried Chinese greens and soymilk skin with garlic sauce / 蒜茸腐竹莧菜</i>		2,200
	・空芯菜の炒め <i>Stir-fried water spinach with garlic sauce / 蒜茸炒通菜</i>		2,200
麺／飯	・穴子と茄子、青紫蘇のピリ辛蝦醬チャーハン 土鍋仕立て <i>Conger eel, eggplant and green perilla with chili shrimp paste / 星鰻茄瓜炒飯</i>		3,300
	・毛蟹と帆立貝のチャーハン 香り爽やかな冬蔭スパイスで <i>Hair crab meat and scallop fried rice with tom yam paste / 冬蔭海鮮炒飯</i>		3,300
	・挽肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン <i>Ground pork fried rice with green beans, and vegetables / 攪鼓四季豆肉松炒飯</i>		2,475
	・海老雲呑の上湯つゆ麺 ～極細香港麺～ <i>Noodle soup with shrimp wanton / 蝦雲吞上湯麵(香港麵)</i>		2,750
涼麺	・冷やし担担麺 ～和牛の湯引きのせ～ <i>Chilled dandan noodles with par-boiled Wagyu / 涼拌和牛担担麵</i>		4,400