

季節の特別料理 *Seasonal special menu*

大閘蟹
(上海蟹)

・上海蟹の姿蒸し
Steamed Shanghai crab / 清蒸鮮大閘蟹



オス 8,800 ~
male 12,000
メス 7,700 ~
female 10,000

・姿ふかひれの煮込み 濃厚上海蟹みそソース
Braised shark fin with Shanghai crab sauce / 大閘蟹黃拌翅

お一人様 16,500
per person

・上海蟹の蟹みそ煮込み豆腐
Braised tofu with Shanghai crab meat and roe sauce / 大閘蟹粉豆腐

4,950

・蟹そば ~上海蟹出汁のつゆ麺~
Shanghai crab noodle / 大閘蟹扒湯麵

お一人様 4,400
小碗(half) 2,200

・上海蟹みそ入り小籠包
Steamed soup dumpling with Shanghai crab meat / 蟹粉小籠包

2個 880

スープ ・乾燥茸とふかひれ詰め衣笠茸の蒸しスープ
Steamed soup with shark fin stuffed Kinugasa mushroom and dried mushrooms / 香菇燉竹筴釀魚翅

お一人様 4,125
per person

・干し貝柱と蕪のすり流しスープ
Pureed turnip soup with dried scallop / 蕪菜干貝羹

お一人様 2,200
per person

鮮魚 ・太刀魚の煎り焼き 爽やかな酢橘のソース
Stir-fried cutlass fish with sudachi citrus sauce / 酢橘上湯香煎太刀魚

4,125

・鮮魚ハタの広東式あっさり醤油蒸し
Steamed grouper with soy sauce / 清蒸鮮石斑球

3,850

・鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース煮
Braised grouper and chanterelle mushroom with cream sauce / 奶油鷄油菌斑球

4,400

アオリイカ ・アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠仕立て
Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷

3,300

・アオリイカの湯引き 昆布風味のあっさり醤油
Par-boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷

3,300

伊勢海老 ・伊勢海老 トリュフと金華ハムのソース
Stir-fried spiny lobster with truffle flavored special sauce / 松露上湯龍蝦

一尾 whole 15,400
半身 half 7,700

・伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み
Stir-fried spiny lobster and wide vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮龍蝦

やまゆり豚 ・やまゆり豚と旬野菜の炒め 梅肉黒酢ソース
Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce / 梅肉黑醋豬柳

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
Stir-fried Yamayuri pork with cumin flavored oyster sauce / 花椒孜然蚵油猪肉

3,025

和牛 ・和牛フィレ肉 雲南式ハーブ炒め
Stir-fried Wagyu fillet with fresh herb, Yunnan style / 雲南薄荷牛腩利

9,680

・和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース
Stir-fried Wagyu fillet with fermented garlic and honey sauce / 蜜汁黑蒜牛腩利

9,680

・和牛と九条葱の葱爆炒め
Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper / 葱爆黑椒和牛

4,950

麵飯 ・あわび、トリュフ、干し貝柱の煮込みチャーハン 土鍋焼き仕立て
Abalone and dried scallop fried rice in clay pot / 松露干貝鮑粒炒飯

4,400

・海老雲呑の上湯つゆ麺 ~極細香港麵~
Noodle soup with shrimp wanton / 蝦雲吞上湯麵(香港麵)

2,750