

季節の特別料理 *Seasonal special menu*

大閘蟹 (上海蟹)	・上海蟹の姿蒸し <i>Steamed Shanghai crab / 清蒸鮮大閘蟹</i>	オス <i>male</i>	9,900 ~ 14,000
		メス <i>female</i>	8,800 ~ 10,000
	・姿ふかひれの煮込み 濃厚上海蟹みそソース <i>Braised shark fin with Shanghai crab sauce / 大閘蟹黃排翅</i>	お一人様 <i>per person</i>	16,500
	・上海蟹の蟹みそ煮込み豆腐 <i>Braised tofu with Shanghai crab meat and roe sauce / 大閘蟹粉豆腐</i>		4,950
	・蟹そば ~上海蟹出汁のつゆ麺~ <i>Shanghai crab noodle / 大閘蟹扒湯麵</i>	お一人様 小碗(<i>half</i>)	4,400 2,200
	・上海蟹みそ入り小籠包 <i>Steamed soup dumpling with Shanghai crab meat / 蟹粉小籠包</i>	2個	880
スープ	・滋味 乾燥茸とふかひれの蒸しスープ <i>Steamed soup with shark fin and dried mushrooms / 香菇嫩魚翅</i>	お一人様 <i>per person</i>	4,125
活ホッキ貝	・ホッキ貝と旬野菜の炒め <i>Stir-fried sakhalin surf clam / 油泡北寄貝</i>		3,300
	・ホッキ貝の湯引き 昆布風味のあっさり醤油 <i>Par-boiled sakhalin surf clam with kelp soy sauce / 白灼北寄貝</i>		3,300
オマールブルー	・オマール海老のピリ辛海老味噌クリームソース バジルの香り <i>Braised lobster with shrimp paste cream sauce / 香辣汁羅勒青大蟹蝦</i>	一尾 <i>whole</i> 半身 <i>half</i>	19,800 9,900
	・オマール海老の金華ハム出汁とトリュフのソース <i>Stir-fried lobster with truffle flavored special sauce / 松露上湯青大蟹蝦</i>		
鮮魚	・太刀魚の煎り焼き 爽やかな酢橘のソース <i>Stir-fried cutlass fish with sudachi citrus sauce / 酢橘上湯香煎太刀魚</i>		4,125
	・真鱈と白インゲン豆の麻辣煮込み <i>Braised cod and white kidney beans with chili pepper sauce / 麻辣白花生鱈魚</i>		3,850
和牛	・和牛フィレ肉 雲南式ハーブ炒め <i>Stir-fried Wagyu fillet with fresh herb, Yunnan style / 雲南薄荷牛腩利</i>		9,680
	・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 / 蜜汁黒蒜牛腩利</i>		9,680
	・和牛と九条葱の葱爆炒め <i>Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper / 葱爆黒椒和牛</i>		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 <i>Abalone and dried scallop fried rice in clay pot / 松露干貝鮑粒炒飯</i>		4,400
	・葉山葵が香る釜揚げしらすのチャーハン <i>Fried rice with dried young sardines and leaf wasabi / 銀魚叶芥末炒飯</i>		2,750
	・海老雲呑の上湯つゆ麺 ~極細香港麵~ <i>Noodle soup with shrimp wanton / 蝦雲吞上湯麵(香港麵)</i>		2,750