

季節の特別料理

Seasonal special menu

スープ	・松茸とサザエ、冬瓜の土瓶蒸し 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	11,000
	・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 / 松菌燉排翅</i>	お一人様 per person	15,400
	・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	18,000
※蒸しスープは約30分お時間頂戴いたします			
活サザエ	・活サザエと冬瓜 伊勢志摩のあおさ海苔ソース <i>Stir-fried turban shell and winter melon with green seaweed sauce / 紫菜冬瓜栄螺</i>		4,950
	・活サザエの青紫蘇炒め 翡翠仕立て <i>Stir-fried turban shell with green perilla sauce / 碧綠炒栄螺</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>		3,025
鮮魚	・スズキと旬野菜の炒め (あっさり塩味炒め、またはトウチ炒め) <i>Stir-fried sea bass and seasonal vegetables (lightly salted or black bean sauce) / 旬菜炒鱸魚(油泡、或、豉汁)</i>		3,850
	・スズキの青柚子香るソース たたきオクラをアクセントに <i>Stir-fried sea bass yuzu citron flavored special sauce / 青柚子上湯鱸魚球</i>		4,400
	・ハタ、きのこの濃厚クリームソース ~数種乾燥茸の出汁~ <i>Braised grouper and mushroom with cream sauce / 香菇奶油石斑球</i>		4,400
旬青菜	・ヒユ菜と巻き湯葉のガーリック炒め 香ばしい揚げシラスの風味 <i>Stir-fried Chinese greens and soymilk skin with garlic sauce / 腐竹浸莧菜</i>		2,750
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>		3,850
	・蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかな冬蔭スパイスで <i>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>		2,750
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