

季節の特別料理

Seasonal special menu

スープ	・ 滋味 山の幸と蕎麦の実、ふかひれの蒸しスープ <i>Steamed soup with shark fin and buckwheat seeds(pork and chicken meat) / 山宝蕎麦子燉翅</i>	お一人様 per person	4,400
	・ ふかひれとホワイトアスパラガスのスープ <i>Sharkfin soup with white asparagus / 白露筍魚翅</i>	お一人様 per person	4,400
白ミル貝	・ 白ミル貝の湯引き 昆布香るあっさり醤油 <i>Par-boiled geoduck clam and vegetables with original soy sauce / 白灼象拔蚌</i>		3,300
	・ 白ミル貝と旬野菜の炒め <i>Stir-fried geoduck clam and vegetables / 旬菜炒象拔蚌</i>		3,300
ハマグリ	・ ハマグリと鮮魚の煮込み ジンジャーソース <i>Stir-fried clam with ginger sauce / 姜葱大蛤</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>		4,400
シラウオ	・ 香ばしい白魚と黄ニラ、インゲン豆の干し海老炒め <i>Stir-fried green beans and icefish with dried shrimp / 蝦米四季豆白飯魚</i>		2,750
	・ 白魚と百合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
本日の鮮魚	・ 鮮魚の香港式ガーリックバターソース きこのデューセル添え <i>Stir-fried white fish with special mushroom's garlic butter sauce / 牛油扒鮮魚球</i>		4,400
	・ 鮮魚の昆布香る広東式あっさり醤油蒸し <i>Steamed white fish with soy sauce / 清蒸鮮活魚</i>		4,125
	・ 鮮魚の青柚子風味上湯ソースかけ <i>Stir-fried white fish with yuzu citron flavored special sauce / 青柚子上湯鮮魚</i>		4,400
アオリイカ	・ 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
	・ アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース <i>Stir-fried calamari and green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷</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 lobster with truffle flavored special sauce / 松露上海龍蝦</i>	一尾 whole 半身 half	22,000 11,000
	・ 伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み <i>Braised lobster with chili sauce / 麻辣粉皮龍蝦</i>		
豚肉・牛肉	・ やまゆり豚の酒釀麻辣ソース ~吟醸酒粕を使用した辛味ソース~ <i>Deep fried Yamayuri pork with spicy chili sauce / 酒釀麻辣猪肉</i>		3,300
	・ やまゆり豚の露味噌ソース炒め <i>Stir-fried Yamayuri pork with butterbur miso sauce / 蒜醬炒猪肉</i>		3,300
	・ 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 aged black garlic and honey sauce / 蜜汁黑蒜牛腩粒</i>		10,450
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>	per person	1,980
麺／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>		2,750
	・ 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</i>		4,950
	・ ハマグリ出汁のつゆそば 極細香港麺 <i>Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤湯香港麵</i>		3,850