

季節の特別料理

Seasonal special menu

スープ	・ 冬瓜とイダコ、ふかひれの滋養蒸しスープ <i>Steamed shark fin and ocellated octopus soup / 望潮魚冬瓜嫩魚翅</i>	お一人様 per person	4,400
サザエ	・ 活サザエと冬瓜 伊勢志摩あおさ海苔ソース <i>Stir-fried turban shell and winter melon with green seaweed sauce / 紫菜冬瓜栄螺</i>		4,950
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>		3,630
	・ 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>		3,630
	・ 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>		3,630
穴子	・ 穴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>		3,300
本日の鮮魚	・ 鮮魚スズキと彩り野菜のトマトバジル炒め <i>Stir-fried white fish with vegetables, basil flavor / 羅勒蕃茄炒鱸魚</i>		4,400
	・ 鮮魚太刀魚の煎り焼き トウチソース <i>Stir-fried scabbard fish with black bean sauce / 豉汁香煎太刀魚</i>		4,400
	・ 鮮魚太刀魚の衣揚げ 香港式塩漬け卵ソース <i>Deep-fried scabbard fish with salted egg sauce / 金沙太刀魚</i>		4,400
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 / 松露上湯龍蝦</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	・ 豚バラ肉と茄子の梅肉風味煮込み ~梅肉トンポーロー~ <i>Dongpo pork, plum flavor / 梅香茄瓜東坡肉</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 / 蜜汁黒蒜牛腩利</i>		10,450
麵／飯	・ 穴子と茄子のピリ辛蝦醬土鍋焼きチャーハン <i>Spicy fried rice with conger-ell and eeggplant (*with shrimp paste) / 星鰻茄瓜砂鍋炒飯</i>		4,950
	・ 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>Hair crab meat and scallop fried rice with tom yam paste / 冬蔭海鮮炒飯</i>		3,850
	・ 鶏肉とトウモロコシのチャーハン <i>Chicken and corn fried rice / 粟米雞粒炒飯</i>		2,750
	・ 冷やし担担麵 ~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