

## 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*



メス(母) 8,800～  
female 10,000

オス(公) 9,900～  
male 12,100

・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 / 大閘蟹黃排翅* お一人様 22,000  
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 4,950  
小碗(half) 2,475

スープ ・滋味 ふかひれと螺貝、枸杞の実の極上蒸しスープ  
*Steamed shark fin soup with whelk shellfish / 淮杞螺貝燉翅* お一人様 12,100  
per person

・滋味 山の幸と蕎麦の実入り蒸しスープ  
*Steamed pork and chicken soup with buckwheat seeds / 山宝蕎麥子燉湯* お一人様 2,750  
per person

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  
*Par-boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷* 3,630

・アオリイカの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ  
*Deep-fried calamari with garlic flavor / 避風塘鮮魷* 3,630

・アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース  
*Stir-fried calamari and green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷* 3,630

本日の鮮魚 ・鮮魚の香り揚げ 塩漬卵ソース  
*Deep-fried white fish with salted egg sauce / 金沙鮮魚球* 4,400

・鮮魚の煎り煮 ～広州郷土風～ 細切り肉、冬菜、椎茸  
*Stir-fried white fish Cantonese style / 冬菇肉糸煎封鮮魚球* 4,400

豚肉・牛肉 ・やまゆり豚と白いんげん豆の酒釀麻辣ソース ～大吟醸酒粕と麻辣醬の辛味ソース～  
*Stir fried Yamayuri pork with spicy chili sauce / 酒釀麻辣白花生猪肉* 3,850

・やまゆり豚の梅肉黒酢炒め  
*Stir fried Yamayuri pork with black vinegar and plum sauce / 梅香黑醋猪肉* 3,850

・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 aged black garlic and honey sauce / 蜜汁黑蒜牛腩肉* 10,450

麺／飯 ・蟹肉とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて  
*Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 芹菜蟹肉蛋白炒飯* 4,950

・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* 4,950

・桜海老と九条葱の煮込み和え麺 ～極細香港麵～  
*Mixed noodles with Sakura shrimp and Kujo green onion / 桜蝦京葱撈麵(香港麵)* 2,750