季節の特別料理
Seasonal special menu

スープ	・滋味　モリーユ茸と白きくらげの極上蒸しスープ *Steamed morel mushroom and white wood ear soup ／麻利菌雪耳燉湯（20分～30分お時間頂戴します）*	お一人様 *per person*	*3,300*
	・滋味　山の幸と蕎麦の実の極上蒸しスープ *Steamed pork and chicken soup with buckwheat seeds／山宝蕎麦子燉湯（20分～30分お時間頂戴します）*	お一人様 *per person*	*3,300*
貝	・赤貝と九条葱の黒胡椒炒め *Stir-fried ark shell with Kujo green onion ／ 葱爆黒椒赤貝*		*4,400*
魚	・金目鯛　柚子香る上湯ソース *Stir-fried white fish with yuzu sauce ／柚子上湯鮮魚*		*4,675*
	・金目鯛の煎り煮　～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*		*4,675*
伊勢海老	・伊勢海老　トリュフと金華ハムのソース *Stir-fried spiny lobster with truffle flavored special sauce ／松露上湯龍蝦*	一尾 *whole* 半身 *half*	*23,100* *11,550*
	・伊勢海老と板春雨の麻辣醤煮込み *Braised spiny lobster with chili sauce ／麻辣粉皮龍蝦*		
豚肉・牛肉	・やまゆり豚と白いんげん豆の酒醸麻辣ソース *Stir fried Yamayuri pork with spicy chili sauce ／酒釀麻辣白花豆猪肉*		*3,850*
	・やまゆり豚の梅肉黒酢炒め *Stir fried Yamayuri pork with black vinegar and plum sauce ／梅香黒醋猪肉*		*3,850*
	・群馬県鳥山畜産　赤城和牛のステーキ　中国郷土料理の土豆絲を添えて *Toriyama Umami Wagyu ／赤城和牛*		*7,700*
	・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 ／蜜汁黒蒜牛腓利*		*10,450*
	・和牛と冬牛蒡の炒め　上湯で炊いた冬牛蒡のソース *Stir-fried Wagyu with burdock ／牛蒡炒和牛*		*5,775*
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 *Abalone and dried scallop fried rice in clay pot ／松露干貝鮑粒炒飯*		*4,950*
	・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*
	・桜海老のチャーハン　～甘酢生姜の香り～ *Sakura shrimp fried rice with pickled ginger ／桜蝦姜味炒飯*		*2,750*