

季節の特別料理

Seasonal special menu

| | | | |
|-------|---|---------------------|------------------|
| スープ | ・滋味 ツブ貝と白キクラゲの極上蒸しスープ <i>Steamed soup with whelks and snow fungus / 雪耳燕菜螺貝焗湯</i> | お一人様 per person | 3,080 |
| 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> | | 3,630 |
| | ・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> | | 3,630 |
| ハマグリ | ・ハマグリ ^の 煮込み ジンジャーソース <i>Stir-fried clam with ginger sauce / 姜葱大蛤</i> | | 3,850 |
| | ・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> | | 4,620 |
| 白魚 | ・香ばしいシラウオと黄ニラ、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> | | 3,025 |
| 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 | 23,100 11,550 |
| | ・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 | ・やまゆり豚と白いんげん豆の酒釀麻辣ソース <i>Deep fried Yamayuri pork with spicy chili sauce / 酒釀麻辣白花豆猪肉</i> | | 3,850 |
| | ・やまゆり豚のトウチ炒め <i>Stir-fried Yamayuri pork with black bean sauce / 豆豉炒猪肉</i> | | 3,850 |
| | ・群馬県鳥山畜産 赤城和牛のステーキ <i>Toriyama Umami Wagyu / 赤城和牛</i> | | 7,700 |
| | ・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 / 蜜汁黑蒜牛腩片</i> | | 10,450 |
| 菜・豆腐 | ・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) <i>Steamed seasonal onion in supreme soup with Kinka ham / 上湯蒸新洋葱</i> | お一人様 per person | 1,980 |
| | ・桜海老と板春雨の煮込み豆腐 <i>Braised Tofu with sakaura shrimp and wide glass noodle / 桜蝦粉皮豆腐</i> | | 3,025 |
| 飯・麺 | ・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 <i>Abalone and dried scallop fried rice in clay pot / 松露干貝鮑粒炒飯</i> | | 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 <i>Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 芹菜蟹肉蛋白炒飯</i> | | 4,950 |
| | ・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 |
| | ・ハマグリ出汁の香港麺 <i>Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤湯香港麵</i> | | 4,125 |