

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 / 雪耳蕪菜螺貝焗湯</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	23,100
	・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>	半身 half	11,550
豚肉・牛肉	・やまゆり豚の炒め 実山椒ソース <i>Stir-fried Yamayuri pork with spicy sauce / 実山椒汁猪肉</i>		3,850
	・やまゆり豚の炒め トウチソース <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 / 蜜汁黑蒜牛腩粒</i>		10,450
菜・豆腐	・ホタルイカと青菜のトウチ炒め <i>Stir-fried green vegetable and firefly squid with black bean sauce / 豆豉油麦菜螢火鱿</i>		3,025
	・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
	・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