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 ／大閘蟹黄排翅*	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 ／大閘蟹扒湯麺*	お一人様 *4,950* 小碗(*half*) *2,475*
	・上海蟹出汁のチャーハン　焼きリゾット風 *Fried rice with Shanghai crab roe sauce ／大閘蟹汁炒飯*	*5,500*
冷菜	・巻き湯葉とチシャトウの冷製　爽やかな青ネギとミントのソース *Soy milk skin roll and stem lettuce with leek sauce ／葱油薄荷鮮竹巻*	*1,980*
スープ	・モリーユ茸と白キクラゲ　濃厚きのこ出汁の蒸しスープ *Steamed morel mushroom and white wood ear soup ／七宝菇雪耳燉湯*（20分～30分お時間頂戴します）	お一人様 *3,300* *per person*
	・例湯（ライトン）広州の郷土風じっくり炊き込みスープ *Today's Guangzhou local soup ／是日老火湯* 日替わり具材を長時間かけて煮込む中国南方のおふくろの味	小盆土鍋（2名分） *3,300*
白ミル貝	・白ミル貝の湯引き　昆布風味のあっさり醤油 *Par-boiled geoduck clam and vegetables with original soy sauce ／白灼鮮象拔蚌*	*3,630*
	・白ミル貝と旬野菜の炒め *Stir-fried geoduck clam with seasonal vegetables ／時菜炒象拔蚌*	*3,630*
ホタテ	・ホタテ貝と春雨の豆豉蒸し *Steamed scallops with black bean ／豉汁粉絲蒸鮮貝*	*3,300*
	・煎り焼きホタテ貝　トリュフと卵白のふんわり炒め *Stir-fried scallops and egg white with truffle flavor ／芙蓉香煎鮮貝*	*4,400*
伊勢海老	・伊勢海老　トリュフと金華ハムのソース *Stir-fried lobster with truffle flavored special sauce ／松露上湯龍蝦*	一尾 *whole* *23,100* 半身 *half* *11,550*
	・伊勢海老と板春雨の麻辣醤煮込み *Stir-fried lobster with truffle flavored special sauce ／麻辣粉皮龍蝦*	
牛肉・羊肉	・ラム肉と巻き湯葉の広東式煮込み　土鍋仕立て *Braised lamb meat with Cantonese style ／柱候醤腐竹羊肉*	*4,840*
	・牛ホホ肉の煮込み　マカオのラクサソース *Simmered beef cheek with laksa sauce ／喇沙醤牛面肉*	*4,400*
	・群馬県鳥山畜産　赤城和牛のステーキ　江南地方の野菜炒めを添えて *Stir-fried Toriyama Umami Wagyu with parsley,chrysanthemum greens and dried tofu ／赤城和牛拼江南菜*	*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*
野菜	・セリと春菊、干し豆腐の炒め *Stir fried Japanese parsley,chrysanthemum greens and dried tofu ／芹菜春菊炒干絲*	*2,750*
	・本日の青菜炒め　お味がお選びいただけます（塩、ガーリック、生姜） *Stir-fried green vegetables(salt or garlic or ginger) ／炒青菜（清炒、蒜茸炒、姜炒）*	*2,750*
麺／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*
	・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*