

季節の特別料理

Seasonal special menu

滋養スープ	・鱧と冬瓜、枸杞の実の極上蒸しスープ(約30分お時間頂戴いたします) <i>Pike conger soup / 鱧魚冬瓜燉湯</i>	1名様カップ <i>per person</i>	3,300
スミカ	・スミカの湯引き 昆布風味の広東式あっさり醤油 <i>Par boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷</i>		3,300
	・スミカの青紫蘇炒め 翡翠仕立て <i>Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷</i>		3,300
	・スミカと空心菜の蝦醬炒め <i>Stir-fried calamari and water spinach with shrimp paste / 蝦醬通菜炒鮮魷</i>		3,300
鮮魚スズキ	・鮮魚スズキと旬野菜の炒め (あっさり塩味炒め、またはトウチ炒め) <i>Stir-fried sea bass and seasonal vegetables (lightly salted or black bean sauce) / 旬菜炒鱸魚(油泡、或、豉汁)</i>		3,850
穴子	・穴子と茄子の実山椒香り揚げ <i>Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns / 突山椒炸星鰻</i>		2,750
伊勢海老	・伊勢海老と板春雨の麻辣煮込み <i>Stir-fried spiny lobster and wide vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮龍蝦</i>	一尾 whole 半身 half	15,400 7,700
	・伊勢海老と春雨のガーリック蒸し <i>Steamed spiny lobster and vermicelli with garlic sauce / 蒜茸蒸龍蝦</i>		
豚・牛	・やまゆり豚と夏野菜の炒め パッションフルーツと黒胡椒のソース <i>Stir-fried Yamayuri pork with passion fruit sauce / 百香果蜜汁黑椒猪肉</i>		3,025
	・やまゆり豚と夏野菜の炒め 梅肉黒酢ソース <i>Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce / 梅肉黑醋猪柳</i>		3,025
	・仔羊ロースと夏野菜の炒め 地辛子ソース <i>Stir-fried lamb meat with Japanese mustard sauce / 地辛子羊肉</i>		4,400
	・仔羊ロースと夏野菜の炒め 富乳バジルソース <i>Stir-fried lamb meat with fermented bean curd sauce / 腐乳羅勒羊肉</i>		4,400
	・和牛と空芯菜の茎山葵ソース炒め <i>Stir-fried Wagyu with wasabi stem flavor / 芥末助通菜和牛</i>		4,950
	・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 fermented garlic and honey sauce / 蜜汁黑蒜牛腩利</i>		9,680
麺／飯	・穴子と茄子、青紫蘇のピリ辛蝦醬チャーハン 土鍋仕立て <i>Conger eel, eggplant and green perilla with chili shrimp paste / 星鰻茄瓜炒飯</i>		3,300
	・海鮮と夏野菜のチャーハン 爽やかな冬蔭スパイスの香り <i>Shrimp and Scallop fried rice with tom yam paste / 冬蔭海鮮炒飯</i>		3,300
	・鶏肉とトウモロコシのチャーハン <i>Chicken and corn fried rice / 粟米鶏肉炒飯</i>		2,475
	・海老雲呑の上湯つゆ麺 ～極細香港麺～ <i>Noodle soup with shrimp wonton / 蝦雲吞上湯麵(香港麵)</i>		2,750
点心	・鱧と香菜の揚げ春巻き <i>Pike conger spring roll / 鱧魚香菜春卷</i>	2本	880