

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 / 大閘蟹黃排翅

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 / 大閘蟹扒湯麵

お一人様 4,950
小碗(half) 2,475

スープ

- ・滋味 ふかひれと螺貝、枸杞の実の極上蒸しスープ
Steamed shark fin soup with whelk shellfish / 淮杞螺貝燉翅

お一人様 12,100
per person

- ・滋味 山の幸と蕎麦の実入り蒸しスープ
Steamed pork and chicken soup with buckwheat seeds / 山宝蕎麦子燉湯

お一人様 2,750
per person

アオリイカ

- ・アオリイカの湯引き 昆布風味の広東式あっさり醤油
Par-boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷

3,630

- ・アオリイカの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ
Deep-fried calamari with garlic flavor / 避風塘鮮魷

3,630

- ・アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried calamari and green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷

3,630

本日の鮮魚

- ・鮮魚スズキと彩り野菜のトマトバジル炒め
Stir-fried white fish with vegetables, basil flavor / 羅勒蕃茄炒鱸魚

4,400

- ・鮮魚太刀魚の煎り煮 ～広州郷土風～ 細切り肉、冬菜、椎茸
Stir-fried scabbard fish Cantonese style / 冬菇肉糸煎封太刀魚

4,400

- ・鮮魚太刀魚の古法蒸し ～広州郷土風～ 細切り肉、冬菜、椎茸
Steamed scabbard fish Cantonese style / 冬菜古法蒸太刀魚

4,400

- ・鮮魚太刀魚の衣揚げ 香港式塩漬け卵ソース
Deep-fried scabbard fish with salted egg sauce / 金沙太刀魚

4,400

肉料理

- ・豚バラ肉と茄子の梅肉風味煮込み ～梅肉トンポーロー～
Dongpo pork, plum flavor / 梅香茄瓜東坡肉

3,300

- ・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 / 蜜汁黑蒜牛腩利

10,450

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

- ・九条葱と細切り豚肉の上湯つゆ麺 ～極細香港麺～
Noodle soup with poak and Kujo green onion / 九条葱肉糸香港麵

2,750