

季節の特別料理

Seasonal special menu

大閘蟹 (上海蟹)	・上海蟹の姿蒸し <i>Steamed Shanghai crab / 清蒸鮮大閘蟹</i>	メス(母) <i>female</i>	8,800～ 10,000
		オス(公) <i>male</i>	9,900～ 12,100
	・姿ふかひれの煮込み 濃厚上海蟹みそソース <i>Braised shark fin with Shanghai crab sauce / 大閘蟹黃排翅</i>	お一人様 <i>per person</i>	22,000
	・上海蟹の蟹みそ煮込み豆腐 <i>Braised tofu with Shanghai crab meat and roe sauce / 大閘蟹粉豆腐</i>		4,950
	・蟹そば ～上海蟹出汁のつゆ麺～ <i>Shanghai crab noodle / 大閘蟹扒湯麵</i>	お一人様 小碗(<i>half</i>)	4,950 2,475
	・上海蟹出汁のチャーハン 焼きリゾット風 <i>Fried rice with Shanghai crab roe sauce / 大閘蟹汁炒飯</i>		5,500
冷菜	・巻き湯葉とチシャウの冷製 爽やかな青ネギのソース <i>Soy milk skin roll and stem lettuce with leek sauce / 蔥油薄荷鮮竹卷</i>		1,980
スープ	・モリーユ茸と白キクラゲの濃厚きのこ出汁蒸しスープ <i>Steamed morel mushroom and white wood ear soup / 七宝菇燉湯 (20分～30分お時間頂戴します)</i>	お一人様 <i>per person</i>	3,300
	・例湯(ライト)広州の郷土風じっくり炊き込みスープ <i>Today's Guangzhou local soup / 足日老火湯</i> 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
ホタテ	・ホタテ貝と春雨の豆豉蒸し <i>Steamed scallops with black bean / 豉汁粉絲蒸鮮貝</i>		3,300
	・煎り焼きホタテ貝 トリュフと卵白のふんわり炒め <i>Stir-fried scallops and egg white with truffle flavor / 芙蓉香煎鮮貝</i>		4,400
鮮魚	・秋鮭とさつま芋、ポルチーニ茸のキノコ出汁クリームソース <i>Cream stew of salmon, sweet potato and porcini mushrooms / 奶油雜菇扒紅薯三文魚</i>		4,400
	・秋鮭の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ <i>Deep-fried salmon with garlic flavor / 避風塘三文魚</i>		3,630
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 <i>whole</i> 半身 <i>half</i>	23,100 11,550
	・伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み <i>Stir-fried lobster with truffle flavored special sauce / 松露上湯龍蝦</i>		
牛肉・羊肉	・仔羊と巻き湯葉のガーリック柱候醬煮込み 土鍋仕立て <i>Braised lamb meat with Cantonese style / 柱候醬腐竹羊肉</i>		5,500
	・牛ホホ肉の煮込み 老酒漬けイチヂクのソース <i>Simmered beef cheek with Chinese wine sauce / 無花果老酒牛腩肉</i>		4,400
	・群馬県鳥山畜産 赤城和牛のお料理 <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 / 蜜汁黑蒜牛腩利</i>		10,450
野菜	・秋茄子と板春雨のX.O醬蒸し 桜海老をのせて <i>Steamed eggplant and glass noodle with X.O sauce / X.O粉皮桜蝦茄瓜</i>		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) <i>Stir-fried green vegetables(salt or garlic or ginger) / 炒青菜(清炒、蒜茸炒、姜炒)</i>		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 <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