

料理長の季節のおすすめ

Chef's seasonal recommendation

前菜	枝豆の酒粕ピクルスソース(小盆) Pickled green soybeans in Shanghai style	990円
	ピリ辛 ピータン豆腐(小盆) Spicy Tofu with century egg sauce	1320円
	春雨のカラスミ和え キャビア添え(小盆) Karasumi and spring rain and caviar	3630円
海鮮	大葉と海老のすり身の焼き物(一人前/2ヶ) Macrophyll and shrimp cake	2800円
	上海風 ハタと挽き肉のチリソース炒め(一人前/2切) Shanghai style chili sauce grouper	2420円
	松の実ととうもろこし、ハタの粒切り炒め(小盆) Stir-fried pine nuts grouper and corn	2750円
	鰻の特製辛味ソース (小盆) Spicy fried eel	3300円
翅・湯	フカヒレの姿煮込み 上湯スープがけ(150g) Stewed a whole shark fin in loyal soup	14850円
	焼きフカヒレの上湯スープ(一人前) Baked shark fin in loyal soup	4400円
	つぶ貝とビーツのスープ(一人前) Whelk shell and beets soup	990円

肉料理	上海風 肉団子 (一人前) Shanghai style meat ball with stam dumping	1540円
	牛バラ肉の特製ソース (一人前) Stewed beef roses	1540円
野菜料理	ゴーヤと卵のXO醤炒め (小盆) Stir-fried bitter melon and egg with XO sauce	1870円
点心	トマトの小籠包(3ヶ) Tomato Xiao long bao	990円
	とうもろこしと海老の蒸し餃子 (3ヶ) Shrimp and corn steam dumpling	726円
ご飯・麺類	冷やし担々麺 (一人前) Cold tan-tan noodle	1430円
	海鮮入り翡翠冷やしそば (一人前) Cold seafood green noodle	1980円
	倶楽湾式 鶏肉と季節野菜の冷やしそば (一人前) Cold tomato noodle kurawan style	1430円

※上記の金額には10%の消費税が含まれております。

※上記の金額には10%のサービス料が含まれておりません。

(ランチの2F及び1Fではサービス料を頂戴しておりません。)

※小盆はお二人様分の量となっております。