

料理長の季節のおすすめ

Chef's seasonal recommendation

前菜	枝豆の紹興酒漬け (小盆) Chinese wine pickled Edamame	1,210円
	アイスバインの煮ごり 水晶風 (小盆) Jellied eisbein crystal style	1,980円
	稚鮎の上海風煮 (小盆) Shanghai style fried young Ayu	2,200円
	春雨のカラスミ和え キャビア添え(一人前) Karasumi and spring rain and caviar	3,630円
海鮮	アオリイカの大葉炒め(小盆) Stir-fried squid and shiso	3,300円
	ハタの蒸し物 (一人前/2切) Stemed grouper	1,650円
	黒アワビの姿蒸し (一人前/一ヶ) Steamed black abalone	13,200円
翅・湯	白靈茸と蓮の実のスープ(一人前) Abalone mushroom and lotus seed soup	1,650円
	蟹肉入りアボカドとフカヒレのスープ(一人前) Shark-fin and crab meat,avocado soup	3,850円
	焼きフカヒレの上湯ソース(一人前) Baked shark-fin with imperial soup	8,800円
	フカヒレの原ビレの姿煮込み 上湯ソース (一人前) Stewed a large whole shark-fin wish imperial sauce	22,000円
	フカヒレの原ビレ姿の煎り焼き 上湯ソース(一人前) Baked a large whole shark-fin wish imperial sauce	22,000円

肉料理	揚げ鶏のココナッツスパイスカレー(小盆) Spicy coconut chicken curry	2,090円
	鶏肉と実山椒の麻辣炒め(小盆) Spicy chicken with Japanese pepper	2,090円
	和牛の実山椒炒め(小盆) Stir-fried Wagyu and Japanese pepper	4,070円
	和牛ヒレ肉のXO醤炒め(小盆) Wagyu fillet with XO sauce	5,500円
野菜料理	冷製 麻婆茄子(小盆) Cold spicy egg plant	1,650円
	トマトと夏野菜のガーリック炒め(小盆) Stir-fried tomato and summer vegetable with garlic	2,200円
	白靈茸のフォアグラ炒め(小盆) Stir-fried abalone mushroom and foie gras	3,300円
点心	海老とトウモロコシの餃子(3ヶ) Shrimp and corn dumpling	726円
	トマトの小籠包(3ヶ) Tomato Xiaolongbao	990円
ご飯・麺類	時鮭とトウモロコシの炒飯 Tokishirazu salmon and corn fried rice	2,750円
	トリュフの炒飯 卵黄の紹興酒漬けのせ Truffle fried rice with chinese wine pickled egg yolk	2,750円
	倶楽湾式 特製冷麺 kurawan style cold noodle	1,760円
	海鮮入り翡翠冷麺 Seafoods cold noodls	2,200円
	よだれ鶏の冷麺 Szechuan style spicy chicken cold noodle	1,870円
	冷やし担々麺 Spicy sesame soup cold noodle	1,650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。