

酔青蟹	渡り蟹の紹興酒漬け <i>Blue crab marinated in Shaoxing wine</i>	半身 一匹	¥5,500 ¥11,000
蒜泥松露龍蝦	伊勢海老のガーリックトリュフソース <i>Spiny Lobster Served with Garlic Truffle Sauce</i>		¥13,200
紅焼鯉魚	佐久鯉の上海式醤油仕立て <i>Shanghai-Style Saku Carp in Soy Sauce</i>		¥2,200
山椒炒鮮貝	ホタテと野菜の青山椒炒め <i>Stir-Fried Scallops and Vegetables with Green Sichuan Pepper</i>		¥2,420
新洋葱竹筴燉湯	新玉葱とキヌガサ茸の蒸しスープ <i>Steamed Soup with New Onions and Bamboo Fungus</i>	お一人様	¥2,200
干貝魚翅羹	干し貝柱入りフカヒレのスープ <i>Shark Fin Soup with Dried Scallops</i>	お一人様	¥5,500
黒椒炒甲魚煲	南信州産 スッポンの黒胡椒炒め <i>Stir-Fried Soft-Shelled Turtle with Black Pepper</i>		¥5,500
XO醬炒和牛里脊	信州和牛フィレ肉のXO醬炒め <i>Stir-Fried Shinshu Wagyu Beef Fillet with XO Sauce</i>		¥7,700
酸辣信州和牛片	信州和牛のすっぱ辛煮込み <i>Braised Shinshu Wagyu Beef in Spicy and Sour Soup</i>		¥3,520
梅菜扣肉	皮付き豚バラ肉と干し高菜の柔らか蒸し <i>Braised Pork Belly with Preserved Mustard Greens</i>		¥2,420
韭黄炒双露笋	二種アスパラガスと黄ニラのあっさり炒め <i>Lightly stir-fried yellow leek and two kind of asparagus</i>		¥2,640
干肉豆板粉皮	干し肉入りそら豆と板春雨の煮込み <i>Braised Fava Beans and Vermicelli with Dried Meat</i>		¥1,870
桜蝦炒飯	桜エビチャーハン <i>Fried Rice with Sakura Shrimp</i>		¥1,870
飛子炒飯	大葉と揚げシラスのせ飛子チャーハン <i>Fried Rice with Tobiko, Crispy Whitebait, and Shiso Leaves</i>		¥1,870