

特別料理 Special seasonal menu

上海蟹

- 上海蟹の蒸し物
(オス、メス) 小 5000 円
中 7000 円
大 8800 円
特大 時価

当店では蒸しあげた蟹をほぐして、器に盛り付けております。蟹の甲羅を希望の方はお申し付け下さいませ。

前菜

- 上海蟹の紹興酒漬け 一匹 5000 円

当店では上海蟹の紹興酒漬けを器に身と味噌を出して提供しておりますが、甲羅をつけたままを希望の方はお申し付け下さいませ。

- ピータン豆腐のムース 1200 円
(キャビアのせプラス 3000 円)

野菜

- 豆苗の炒め 小 2100 円
大 3200 円
- 空心菜の炒め 小 2100 円
大 3200 円
- ホワイトアスパラ カラスミソース 2700 円

お肉、北京ダック

- 北京ダック 上海蟹味噌巻き 一本 5000 円
- 北京ダック ウニ巻き 一本 5000 円
- キャビアと雲丹の一口北京ダックおもち入り
一セット 2400 円
- 北京ダック 1/4 サイズ (1~2本) 2800 円
- 黒酢の酢豚 小 2080 円
大 3080 円
- はっきんとん
白金豚の黒酢酢豚 1800 円
- 特選和牛の中華風しゃぶしゃぶ 3200 円
- 特選和牛の黒胡椒炒め 3500 円

海鮮、ふかひれ

- ふかひれの姿煮込み上海蟹ソース 一枚 10000 円より
(白トリュフかけプラス 4000 円~)
- 煎り焼きふかひれの姿 小 5800 円
大 8300 円
(松茸入りプラス 2000 円)
- ふかひれのスペシャル (壺) 4000 円
- 上海蟹味噌入りふかひれのスペシャル (壺) 6000 円
(白トリュフかけプラス 4000 円~)
- 伊勢海老の葱生姜炒め 半身 3800 円
- 干鮑の姿煮込み 一粒 8000 円より
- 活き鮑の姿煮込み 一粒 1800 円
- 蟹と春雨のカラスミキャビアのせ 4000 円
- 海鮮と豆腐の辛味土鍋 小 1780 円
大 2580 円
- 甘鯛のしっとり仕上げ鱗は揚げて 2切 2500 円
- 鮑の春巻き 一本 2000 円

ご飯、おそば

- 上海蟹とふわとろ卵かけ 白トリュフ炒飯 6000 円
- 上海蟹味噌たっぷりかけ炒飯 3800 円
- 上海蟹のスープそば 2500 円
(焼きそば、あんかけ炒飯も御作りできます)
- 上海蟹あんかけの混ぜそば 3500 円
- 麻辣 混ぜそば 1500 円
- 麻辣担々麺 1500 円
- フォアグラのソテー丼 2500 円
- 特選和牛入り醤油炒飯 2500 円
- ウニのせカラスミ炒飯 3000 円

ユーグレナ入り点心

- 海老シューマイ 一個 250 円
- 海老蒸し餃子 一個 250 円
- 和牛入り焼き餃子 一個 300 円

白トリュフは在庫に限りがございますので、ご確認くださいませ。
表示料金に消費税、サービス料 10%を加算させていただきます。