

# 特別料理 Special seasonal menu

## 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。

- ・上海蟹の蒸し紹興酒漬けピータンと 2800 円
- ・フォアグラ 2500 円
- ・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 キャビア巻 一本 8000 円
- ・北京ダック ウニ巻き 一本 5000 円
- ・北京ダック XO 醤巻き 一本 3000 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
  
- はつきんとん
- ・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 蟹上湯 一枚 10000 円より
- ・煎り焼きふかひれの姿 小 5800 円  
大 8300 円
- ・ふかひれのスペシャル (壺) 4000 円
- ・なまこ かに巻 5000 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
- ・蟹の春巻き 一本 3000 円

## ご飯、おそば

- ・ふわとろ卵の黒トリュフ炒飯 6000 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

黒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。