

# 特別料理 Special seasonal menu

## 上海蟹

- ・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 小 5000 円  
中 7000 円  
大 8800 円

オスカメスがございますが、季節によって変わりますので、ご希望の物がご提供できない事もございますので、ご了承下さいませ。

## 前菜

- ・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
- ・ホワトアスパラ カラスミソース 2700 円
- ・松茸入り鶏スープ 3000 円

## ご飯、おそば

- ・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
- ・上海蟹のふわとろ卵かけ 白トリュフ炒飯 6000 円
- ・上海蟹のスープそば(焼きそば、あんかけ炒飯) 2500 円
- ・鮑と蟹と松茸 炒飯 4000 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

## 海鮮、ふかひれ

- ・ふかひれの姿煮込み上海蟹ソース 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
- ・ふかひれと松茸の上湯 8000 円
- ・上海蟹味噌入りふかひれのスペシャル(壺) 6000 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
- ・活き鮑の姿蒸し 葱油ソース 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 2500 円
- ・甘鯛のしっとり仕上げ鱈は揚げて 2 切 2500 円
- ・あゆと松茸 春巻き 一本 3000 円
- ・フグの白子 春巻き 一本 1500 円
- ・鮑の春巻き 一本 2000 円
- ・蟹の春巻き 一本 3000 円

## お肉、北京ダック

- ・長野県産 月の輪熊の手 時価
- ・北京ダック 蒸し蟹巻 一本 5000 円
- ・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 醬巻き 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
- ・東京ビーフの黒胡椒炒め 3500 円
- ・リブロースと松茸の香り炒め 6000 円

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。