

## 季節のおすすめ Seasonal menu

---

### 【Appetizer】

- (上海秘汁炮鮑魚) アワビと白身魚の上海風冷製仕立て 1人前 ¥2,200  
*Cold abalone and white fish with Shanghai style sauce*
- (碧緑双仔粉) キャビアとカラスミかけクラゲと春雨の葱油和え ¥7,200  
*Cold bean-stach with scallion sauce, caviar and Karasumi*

### 【Shark's fin】

- (干貝湯葉魚翅湯) 干し貝柱と生湯葉のふかひれスープ 1人前 ¥2,300  
*Shark's fin soup with dried scallops and Yuba*
- (干煎苔上湯散翅) ふかひれとキノコの煎り焼き 青海苔上湯スープ 1人前 ¥14,000  
*Pan-fried whole shark fin and mushrooms with green laver sauce*

### 【Seafood】

- (各種炒蝦夷鮑) 蝦夷アワビの各種料理 (XO醤, 青海苔ソース, 黒豆ソース) ¥3,600  
*EZO abalone dish (XO sauce, Green laver sauce, Black bean sauce)*
- (各種炒龍蝦) 伊勢海老各種料理 時価  
(すっぱ辛いスープ仕立て, 葱生姜煮込み, チリソース)  
*Lobster dish (Sour sauce, Braised leek and ginger, Chili sauce)*
- (奶油双鮮海鮮) ホタテ貝柱とサーモンのクリーム煮込み ¥4,500  
*Braised scallops and salmon with cream sauce*
- (風沙炸蘑菇甘鯛) 甘鯛とキノコのガーリック風味揚げ ¥4,500  
*Deep-fried tilefish and mushrooms with garlic*

### 【Meat】

- (宮保炒牛小排骨) 骨付きカルビと季節野菜のオイスターソース炒め ¥3,800  
*Stir-fried short rib and seafood with oyster sauce*
- (豆豉炒松露和牛片) 和牛と旬のキノコの黒豆風味炒め トリュフの香り ¥6,600  
*Stir-fried Japanese beef and foie gras with sweet spicy sauce, truffle flavor*

### 【Noodle & Fried rice】

- (海鮮蝦仔伊府湯麵) 乾燥海老卵と海鮮の煮込みイーファーそば ¥2,200  
*I-fu noodles stew with dried shrimp egg and seafood*
- (海鮮荷葉飯) 干し貝柱と海老の蓮の葉包みご飯 1人前 ¥1,100  
*Steamed rice and dried scallops wrapped in lotus leaves*