

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

- (珍味酔青蟹) 渡り蟹の紹興酒漬け(数量限定,入荷状況次第終了) 時価
Marinated blue crab with Chinese wine
- (糟溜三宝) 海老と白身魚、枝豆の紹興酒風味の煮びたし ¥3,500
Prawn and whitefish and green soybeans in shaoxing wine flavor
- (酔雲丹蒸茶碗) ウニの紹興酒漬けのせ茶碗蒸し キャビア添え 1人前 ¥4,500
Steamed egg custard, sea urchin with Chinese wine marinated spot and caviar
- (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 1人前 ¥7,200
Cold glass noodles with scallion sauce . caviar and Karasumi
- (茄子蒸雲白肉) 水茄子と岩中豚の蒸し物 特製ガーリックソース ¥3,500
Steamed water eggplant and pork with garlic sauce

【Seafood】

- (各種甘鯛料理) 甘鯛料理(アボガド、ガーリック、チリソースなど) 1人前 ¥2,000
Tilefish (Avocado,garlic,chili etc.)
- (宮保炒海鰻) アナゴと葱、生姜の甘辛ソース炒め ¥4,800
Stir-fried conger eel with sweet and spicy sauce
- (牛油果時菜蝦球) 大ぶり海老と夏野菜のアボガドソース煮込み ¥4,800
Braised prawn and vegetables with avocado sauce
- (干焼肉末波紋龍蝦) オマール海老とひき肉入り夏野菜の辛味煮込み 1尾 ¥17,000~
Braised lobster and ground meat and vegetables with chili sauce

【Shark's fin&Soup】

- (鶏上湯元壺) 鶏上湯出汁、壺入りふかひれの濃厚煮込み 1人前 ¥11,000
Braised shark's fin with top-grade Chinese soup
- (鶏上湯排翅) 鶏上湯出汁、姿ふかひれの土鍋煮込み 1人前 ¥15,000
Braised whole shark's fin with top-grade Chinese soup stock

【Meat】

- (姜汁炒肉片) 岩中豚のジンジャーソース炒め ¥4,200
Stir-fried pork with ginger sauce
- (宮保炒和牛丁刀豆松子) 和牛とインゲン豆、松の実の甘辛ソース炒め ¥7,800
Stir-fried Japanese beef and green beans with sweet and spicy sauce

【Vegetable】

- (当天時菜料理) 季節野菜料理(空心菜、油麦菜、インゲン豆、ロメインレタスなど) ¥3,000~
Seasonal vegetables(Water spinach, Romaine lettuce etc...)

【Dim sum】

- 蕃茄小籠包 トマト入りショウロンポウ 1個 ¥400
Steamed soup bun with pork and tomato
3個~より

【Noodle & Fried rice】

- (黒椒和牛生菜炒飯) 和牛とロメインレタスの黒胡椒チャーハン ¥4,500
Fried rice Japanese beef and lettuce, Black pepper flavor
- (五目冷麺) 五目のせ冷麺(醤油タレ&胡麻タレ付き) ※9/16まで 1人前 ¥2,800
Cold Chinese noodle
- (海鮮蕃茄冷麺) 海鮮と夏野菜のせトマトソース冷麺 ※9/16まで 1人前 ¥2,800
Tomato cold noodle with seafood and vegetables

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。 A 10% service charge will be charged

※お料理のご相談やアレルギーなどございましたら、係の者にお申し付けください。 Should you have any food allergies or special requests please ask our staff