

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

- (冷椒麻鮑魚) 冷製蒸し鮑の椒麻ソース ¥2,500
Cold steamed abalone with pepper sauce
- (辣油海蜇頭鮑片) クラゲの頭と鮑の自家製ラー油和え ¥2,500
Jellyfish head and abalone with homemade chili oil

【Seafood】

- (苔条炸蟹鮑魚) ずわい蟹と鮑の青海苔風味揚げ ¥4,200
Deep-fried crab and abalone flavored with green seaweed
- (各種甘鯛料理) 甘鯛料理(四川風ソース、青海苔上湯、干し貝柱卵白ソースなど) 1人前 ¥2,500
Tilefish(Sichuan-style sauce, green seaweed topping, dried scallop egg white sauce, etc.)
- (飛子大葉炒蝦球) 大ぶり海老ととびっこ入り大葉香るあっさり炒め ¥4,200
Stir-fried prawn with flying fish roe
- (XO 生菜包帶子) ホタテ貝のXO醬炒め レタス包み (レタス3枚付き) ¥3,600
Stir-fried scallops with XO soy sauce wrapped in lettuce (with 3 slices of lettuce)

【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 ¥16,000
Braised whole shark's fin with top-grade Chinese soup stock
- (干煎蟹魚翅蟹上湯) ずわい蟹とふかひれの煎り焼き ずわい蟹上湯ソース 1人前 ¥18,000
Braised lobster and ground meat and vegetables with chili sauce

【Meat】

- (各種炸排骨料理) スペアリの揚げ物料理(甘辛ソース、ジンジャーソースなど) 1人前 ¥1,800
Deep-fried spare ribs (sweet and spicy sauce, ginger sauce, etc.)
2人前~

【Vegetable】

- (当天時菜料理) 季節野菜料理(豆苗、A菜、わわ菜、ガイラン菜、ポワロー葱など) ¥3,000~
Seasonal vegetable dishes (bean seedlings, Poirot onions, etc.)

【Noodle & Fried rice】

- (叶花鮑片茭白夏草花飯) 鮑とマコモダケ、夏草花香る蓮の葉包み蒸しご飯 1人前 ¥2,000
Steamed rice wrapped in lotus leaves
- (海鮮粒飛子炒飯) 海鮮ととびっこ入りあっさりチャーハン ¥2,500
Fried rice with seafood and flying fish roe
- (黒椒大蒜牛肉末炒飯) 和牛挽き肉と野菜の黒胡椒ガーリックチャーハン ¥3,500
Fried rice Wagyu minced beef and vegetables with black pepper garlic

※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