

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

- (珍味 酔牡丹蝦) ボタン海老の紹興酒漬け 1尾 ¥2,500
Marinated botan shrimp with Chinese wine
- (上湯凍蝦夷鮑) 冷製 蝦夷鮑の上湯ジュレがけ 1人前 ¥3,500
Cold ezo abalone with superior broth jelly
- (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 glass noodles with scallion sauce, caviar and Karasumi

【Seafood】

- (北寄貝各種蒸料理) 北寄貝蒸し各種料理 (あっさり・黒豆・ガーリックなど) ¥2,000~
Steamed surf clams with (light salt・black beans・garlic etc)
- (北寄貝各種炒料理) 北寄貝の炒め各種料理 (からし菜オリーブ・青海苔・XO醤など) ¥3,800~
Stir-fried surf clams with (mustard greens and olive oil・aonori・xo etc)
- (泡辣醬灼水蛸) 塩漬け唐辛子のせ水タコの湯引き ¥3,800
Blanched octopus topped with salt pickled chili peppers
- (柚子清炒時菜水蛸) ゆず香る水タコと季節野菜のあっさり炒め ¥3,800
octopus and seasonal vegetables light stir fried with yuzu
- (芥菜炒波紋龍蝦白露笋) オマール海老とホワイトアスパラガス からし菜入り香ばしいオリーブ炒め 1尾 ¥17,000
Stir-fried lobster and white asparagus with mustard greens and olive oil

【Shark's fin&Soup】

- (白湯竹筍元壺) 壺入り ふかひれと衣笠茸の濃厚白湯煮込み 1人前 ¥9,800
Braised shark's fin and kinugasa maushrooms with rich white broth sauce in clay pot
- (紅焼牛肝菌元壺) 壺入り ふかひれとポルチーニ茸の濃厚醤油煮込み 1人前 ¥9,800
Braised shark's fin and porcini mushrooms with rich soy sauce in clay pot
- (砂鍋白湯排翅) 特選 姿ふかひれの濃厚白湯煮込み 1人前 ¥16,000
Braised whole shark's fin with rich white broth

【Meat】

- (松露香焼鶏翅) トリュフ入り名古屋コーチン手羽先の焼き物 1人前 ¥1,500
2本より
Grilled nagoya cochin wings with truffle
- (上海式牛舌牛肝菌) 上海式牛タンとポルチーニ茸の柔らか煮込み 1人前 ¥5,500
2個より
Shanghai style braised beef tongue with porcini mushrooms
- (芥菜炒時菜和牛片) 和牛と季節野菜のからし菜オリーブの香ばしい炒め ¥6,900
Stir-fried wagyu Beef and seasonal vegetables with mustard greens in olive oil

【Vegetable】

- (当天時菜料理) 各種春野菜料理 (豆苗、菜の花、うるい、ガイラン菜、A菜、ホワイトアスパラガスなど...) ¥3,000~
Seasonal vegetable dishes

【Dim sum】

- (黒大蒜小籠包) 黒ニンニク入り小籠包 1個 ¥600
2個より
Steamed soup dumplings with black garlic

【Noodle&Fried rice】

- (海鮮汁労働麺九条葱菜心) アサリ入り海鮮と菜の花の煮込みそば 九条葱添え ¥3,500
Braised noodles with seafood and clams, rapeseed blossoms topped kujo scallions
- (XO水蛸海鮮炒飯) 水タコと海鮮入りXO醤炒飯 ¥3,800
Fried rice seafood and octopus with xo sauce

※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