

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) 1杯 時価
Marinated blue crab with Chinese wine
- (椒麻冷製鮑魚) 冷製 蝦夷鮑の椒麻ソース 1人前 ¥2,500
Cold ezo abalone with sichuan peppercorn sauce
- (酔烏賊海胆) イカとウニの紹興酒漬け ¥3,500
Marinade Squid and sea urchin in Chinese wine
- (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】

- (象拔蚌各種蒸料理) ミル貝と春雨の蒸し物各種料理 (あっさり・黒豆・ガーリックなど) 1人前 ¥2,000~
Steamed geoduck clams and glass noodles with (light salt・black beans・garlic etc)
- (象拔蚌各種炒料理) ミル貝の炒め各種料理 (黒ニンニク・青海苔・XO醤など) ¥3,800~
Stir-fried geoduck clams with (black garlic・aonori・xo etc)
- (鯖各種干煎料理) サワラの煎り焼き各種料理 (黒豆・四川ソース・ガーリックバターなど) 1人前 ¥2,500
2個より
Pan-seared spanish mackerel with (black beans・sichuan sauce・garlic butter etc)
- (桜蝦椒塩時菜炸蝦球) 大ぶり海老と野菜の衣揚げ桜海老スパイス和え ¥4,600
Crispy prawn and seasonal vegetables with sakura shrimp spice
- (桜蝦蒸蒜片波紋龍蝦) 桜海老のせオマール海老の蒸し物香味醤油かけ 1尾 ¥17,000
Steamed lobster topped sakura shrimp finished with aromatic soy sauce

【Shark's fin&Soup】

- (白湯竹笙元壺) 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
- (黒大蒜炒時菜和牛片) 和牛と季節野菜の黒ニンニク炒め ¥6,900
Stir-fried wagyu beef and seasonal vegetables with black garlic

【Vegetable】

- (当天時菜料理) 各種春野菜料理 (豆苗、空豆、ガイラン菜、油麦菜、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】

- (黄油牛肝菌時貝炒飯) バター香る旬の貝とポルチーニ茸の炒飯 ¥3,800
Fried rice with seasonal shellfish and porcini mushrooms with butter aroma
- (魚子桜蝦春時菜炒麵) カラスミかけ桜海老と春野菜入り煮込みそば ¥4,500
Braised noodles with sakura shrimp and spring vegetables topped with bottarga

※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