

季節の特別料理 Chef's Seasonal Recommend

上海蟹 上海大闸蟹

前菜 餐前小食 Appetizers	上海蟹の紹興酒漬け 醉鮮大闸蟹	一杯 ¥5,900 ~
海鮮 游龍活魚 Seafood	上海蟹の姿蒸し 清蒸鮮大闸蟹	雌 メス ¥7,600 ~ female ¥9,800 雄 オス ¥8,700 ~ male ¥10,800
	大海老の上海蟹あんかけ 上海蟹粉蝦球	¥4,900
スープ 汤 Soup	フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ 上海蟹粉排翅	¥16,000
	フカヒレの醤油煮込み 壺仕立て 上海蟹あんかけ 上海蟹粉元盅	¥9,500
野菜 時令蔬菜 Vegetables	上海蟹の蟹みそ煮込み豆腐 上海蟹粉豆腐	¥4,300
	豆苗の上海蟹あんかけ 上海蟹粉豆苗	¥4,500
麺・飯 五穀之豊 Noodle and Rice	上海蟹のスープ麺 上海蟹粉湯麵	小碗 ¥2,500 half お一人様 ¥5,000 for one person
	上海蟹のあんかけ焼きそば 上海蟹粉炒麵	¥5,000
	上海蟹のあんかけチャーハン 上海蟹粉炒飯	¥5,000
海鮮 游龍活魚 Seafood	烏賊の翡翠炒め アンチョビのアクセント 碧綠炒鮮魷	¥2,900
	オマール海老の九条葱とジンジャー炒め 葱姜炒大龍蝦	一尾 ¥11,800 ~
	本日の鮮魚 爽やかな陳皮蒸し 清蒸陳皮鮮魚	¥3,300
	活け鮑と黄韭の炒め 油泡炒鮑片	¥4,600
スープ 汤 Soup	濃厚なカリフラワーのスープ ほくほく百合根と金華ハム 花椰菜百合根湯	¥2,600
野菜 時令蔬菜 Vegetables	季節中国野菜の炒め 中式炒素菜	¥1,800
肉料理 牛猪家禽 Meat	新西蘭産 ミルクラムと生落花生おおまさりの炒め クミンの香り 孜然鮮花生羊肉炒時蔬	¥3,900
	和牛フィレ肉と季節野菜 ポルチーニクリームソース 茸乳油炒牛腩利	¥8,800
麺・飯 五穀之豊 Noodle and Rice	数量限定 イタリア産たっぷりトリュフと鮑のチャーハン 鮑魚松露炒飯	¥5,300
	栗と自家製サルシッチャのチャーハン 栗意式香肠炒飯	¥2,800
	サルデーニャ産カラスミとセロリのチャーハン 鳥魚子芹菜炒飯	¥3,300



※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。※Menus are subject to change without notice.

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.