

# 季節の特別料理

Chef's Seasonal Recommend

前菜  
餐前小食 Appetizers

数量限定

愛媛県産 渡り蟹の紹興酒漬け 一杯 ¥11,000 ~  
酔青蟹

海鮮  
游龍活魚 Seafood

数量限定

五島列島産 岩牡蠣のガーリック蒸し 二個 ¥4,400  
蒜茸蒸岩牡蠣 一個追加 ¥2,200

愛知県産 白みる貝と季節野菜の爽やかな木姜油炒め ¥3,600  
木姜油炒象拔蚌

本日の鮮魚 醤油蒸し又は揚げ青さのりあんかけ ¥3,300  
清蒸時魚/青海苔炸時魚

穴子の湯葉巻き 実山椒塩香り衣揚げ ¥3,500  
実山椒炸星鰻湯葉

活け鮑と旬野菜のジンジャー炒め 九条葱と共に ¥4,600  
姜葱炒鮑片

オマール海老と板春雨の四川風煮込み 一尾 ¥11,800  
麻辣板粉大龍蝦

スープ  
汤 Soup

ジュンサイと鮑、あおさ、白木耳の  
極上蒸しスープ お一人様 ¥2,200  
鮑雪耳純菜燉湯

壺入りフカヒレの醤油煮込み お一人様 ¥6,300  
紅焼元壺

野菜  
時令蔬菜 Vegetables

数量限定

フレッシュヤングコーンの干し貝柱あんかけ ¥2,900  
干貝柱玉米笋

季節中国野菜の炒め ¥1,800  
中式炒素菜

肉料理  
牛猪家禽 Meat

牛肉と苦瓜の香ばしい豆鼓炒め ¥3,600  
豆鼓炒苦瓜牛肉

梅肉スプタ 心地よい酸味 ¥3,200  
梅汁黒醋排骨

和牛フィレ肉と京野菜 黒胡椒ソース ¥8,800  
黒胡椒炒牛腩利

新西蘭産 こだわりラム肉の香り揚げ ¥3,600  
蒜茸炸羊肉

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牛肉のチャーハン ¥5,600  
牛肉松露炒飯

国産レモンと鶏肉のチャーハン ¥2,800  
檸檬鶏炒飯

穴子と茄子の香ばしい焼き土鍋チャーハン ¥3,900  
星鰻茄子砂鍋炒飯

白海老の香味つゆそば 極細香港麺 お一人様 ¥2,200  
白蝦湯香港麵

※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ございます。※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.