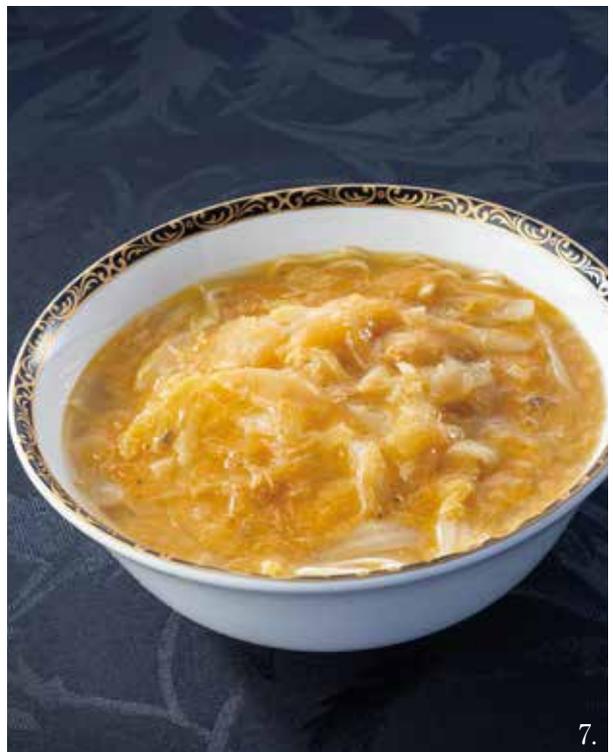
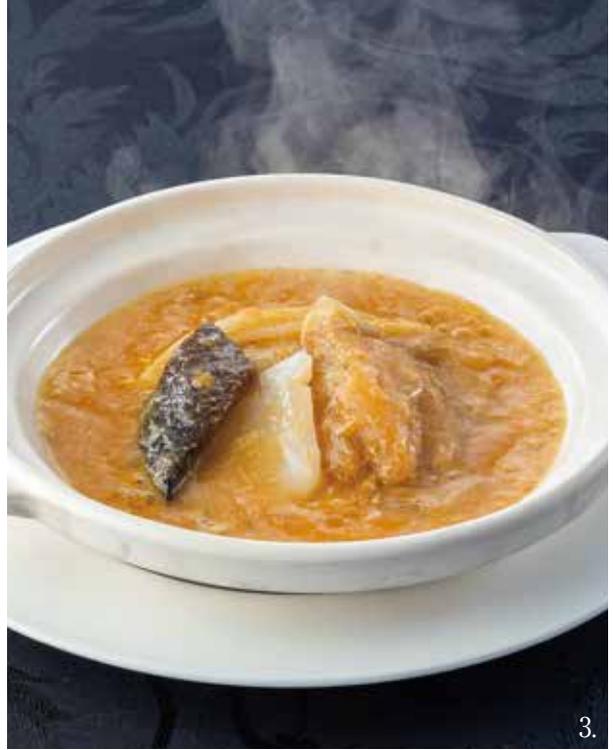


季節のおすすめ逸品

本店ならではの新しいスタイルを取り入れたシェフのスペシャリテをお楽しみください

1. 沙律鴨片海蜇 *Roast duck salad with Special Jellyfish (Wasabi pepper dressing)* 4,000
合鴨と舟山くらげのサラダ、山葵と胡椒のドレッシング (税込 4,400)
軽くローストした合鴨と舟山産のくらげを季節のハーブとともに華やかなサラダに仕立てました。
お酒にもお料理にも合う逸品です。
2. 和牛蔬菜春巻 *Spring roll (Wagyu and seasonal flavors)* 1本 800
黒毛和牛と季節の味覚の春巻、すだち添え (税込 880)
和牛とポルチーニの香料煮を蓮根、銀杏とともに包み揚げました。
濃厚なうまみが広がる食べ応えのあるご馳走春巻です。
3. 蟹粉扒三宝 *Braised Shark's fin, shark collagen and sea cucumber with Shanghai crab sauce* 9,000
毛鹿鮫の尾びれ、コラーゲン、なまこの上海蟹煮込み (税込 9,900)
上海蟹のほぐし身に蟹味噌を加えたソースで煮込む毛鹿鮫となまこの味わいは絶品です。
4. 陶板XO醬皇帝蝦 *Stir-fried Emperor prawn on hot grill plate (XO sauce)* 1尾 5,400
皇帝海老のXO醬炒め、陶板仕立て (税込 5,940)
大型の皇帝海老1尾を季節のきのことともに自家製XO醬で豪快に炒めました。
熱した陶板でお席にお持ちいたします。
5. 泡椒和牛鮮貝 *Stir-fried wagyu, scallop and seasonal vegetables with fermented hot pepper* 6,000
黒毛和牛と帆立貝と胡桃の炒め物、
発酵唐辛子のアクセント (税込 6,600)
大粒帆立貝と黒毛和牛を発酵唐辛子に甘みと酸味を加えた旨辛四川料理に仕上げました。
6. 黒蒜煎和牛柳 *Wagyu steak (Fermented brack beans sauce & Pickles sauce)* 5,500
黒毛和牛フィレ肉のステーキ、二種のソースを添えて (税込 6,050)
ミディアムレアに焼き上げた牛フィレ肉を黒にんにく^{ドウチー}と豆鼓(豆味噌)のソースとピクルスのソースで
お楽しみいただきます。
7. 蟹粉魚翅湯麵 *Soup noodles with shark's fin, Chinese cabbage (Shanghai crab sauce)* 6,000
ふかのひれと上海蟹とやわらか白菜の
あんかけスープ麵 (税込 6,600)
上質のスープでやわらかく煮込んだふかのひれ白菜がとろけるように
上海蟹のみそと溶け合い濃厚なうまみを生み出します。



サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます

Chef's spécialité

おすすめデザート

旬のフルーツを随所にあしらった本店限定でご用意するデザートです。

1. 白景色杏仁巴飛 *White cacao mousse, White chocolate & Coconut milk ice cream and mix berry Parfait* 1,700
ホワイトチョコレートとベリーの杏仁パフェ、
スパイシーなフルーツソース添え (税込 1,870)

杏仁とホワイトカカオのムースとホワイトチョコートのアイスと季節のベリーを重ねました。
トッピングのメレンゲの甘さとスパイスを効かせた苺のピュレがバランスが絶妙です。

2. 水晶鮮果拼雪糕 *Grenade sherbet & Taiwan Fig Jelly & fruits with Champagne jelly* 1,500
オーギョーチ
愛玉子とフルーツのシャンパンジュレ添え、
ぎくろシャーベットとともに (税込 1,650)

柘榴果汁を加えた自家製シャーベットと台湾の自然派ゼリー愛玉子に季節のフルーツをあしらいました。
シャンパンジュレが爽やかな大人のデザートです。



Spécialité

本店スペシャリテ

熱した陶板に盛りつけ、客席であんをかけて仕上げる本店の名物料理です。



陶板鮑魚海鮮炒麵

Fried noodles with sautéed abalone and seafood on hot grill plate

蝦夷鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て

4,000円 (税込 4,400円)



陶板和牛炒麵

Fried noodles with sautéed wagyu and mushroom on hot grill plate

炙り黒毛和牛ときのこのあんかけ焼きそば、陶板仕立て

5,400円 (税込 5,940円)