

冷麺

Cold noodles



1. 特撰海鮮冷麺 *Cold noodles with seafood(soy & sweet vinegar or tasty sesame sauce) ---- 5,400*
蝦夷鮑と海の幸の翡翠冷麺 (税込 5,940)

鮑、たらば蟹、生帆立貝、天使の海老、舟山産肉厚くらげなどを
存分に味わう贅沢冷麺。ほうれん草を練りこんだ翡翠色の麺が涼しげです。
お好みでオリジナルの甘酢だれまたは胡麻だれをお選びください。

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. 叉焼和牛海胆 *Grilled char siu Wagyu beef fillet with Sea urchin roe* 5,000
黒毛和牛フィレ肉の炙り叉焼、うに添え (税込 5,500)
濃厚なうにの香りがソースのように蜜漬けにした和牛と溶け合います。
ビールにも紹興酒にもよく合います。
2. 発酵蔬菜辣海鮮羹 *Shark fin soup with fermented vegetables, and seafood* 1名様用 2,800
発酵野菜とふかのひれと海の幸のスープ (税込 3,080)
乳酸発酵させた白菜を隠し味に使った南瓜のスープは夏の身体を潤す逸品。
ふかのひれととにお楽しみください。
3. ロ水羊肉 *Steamed lamb loin with Sichuan spicy cumin sauce* 2,600
ラムロインのクミン辛味ソース (税込 2,860)
シルクロードの羊料理の手法を取り入れ、仔羊の肉をやわらかく仕上げました。
クミンと唐辛子のバランスが絶妙です。
4. 薄荷炒羊肉 *Stir-fried lamb loin and vegetables with herbs* 3,000
ラムロインと野菜の香草炒め (税込 3,300)
梨のようにシャキシャキした食感の中国野菜「沙葛」^{シャーク}と旬のまこもだけが仔羊とよく合います。
食感をお楽しみください。
5. 白鰻魚 *Japanese eel "Unagi" dishes* 3,500
国産鰻のお料理 (税込 3,850)
※調理法をお選びください ①パクチーの強火炒め ②黒酢あんかけ
Japanese eel "Unagi" dishes ①Stir-fried with coriander ②Deep-fried in sweet sour sauce
広東海鮮料理の手法で強火で一気に火を通した鰻は
素材の持ち味をそのままお楽しみいただけます。
6. 鳳梨冰泡沫 *Pineapple mousse glacé* 2,000
パイナップルのムースグラッセ (税込 2,200)
冷たく凍らせたパイナップルのムースにマンゴーとパイナップルとライムのマリネをあしらいました。
パッションフルーツのソースとともに楽しみください。



1.



2.



3.



5.

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

Chef's spécialité "Vegan"

季節のヴィーガンメニュー

スープ
素湯（野菜素材の精進スープ）を用いて調理する本格的な中国ヴィーガン料理です。

1. 清燉蔬菜 *Steamed seasonal vegetables and grain soup* 3,500
(税込 3,850)

季節野菜の健美蒸しスープ

干すことでうま味を増す天白椎茸、モリーユ、絹笠茸など数種のきのこを冬瓜、とうもろこしとともに時間をかけて蒸し煮にしました。
滋味豊かな一品です。

2. 蒜香焖冬瓜 *Stewed winter melon and eggplant, garlic flavored* 2,400
(税込 2,640)

冬瓜と茄子の煮込み、にんにくの香り

揚げにんにくと共に夏野菜を煮込みました。食欲を刺激する夏ならではの野菜料理です。

3. 新味沙律 *Root vegetable salad with fermented chili pepper and soy milk cheese dipping sauce* 3,300
(税込 3,630)

彩り野菜のスパイシー豆乳チーズのディップサラダ

豆乳チーズの上に花かごのように夏野菜を盛り付けました。
スパイシーなソースと香醋のクッキーが野菜の味わいを引き出します。

4. 星加坡素菜鍋粿 *Seasonal vegetables curry sauce served on crisp rice* 3,000
(税込 3,300)

季節野菜のカレーおこげ

ヤングコーン、苦瓜、まこもだけなど夏野菜たっぷりのあんを香ばしく揚げたおこげにかけました。
お熱いうちにお召し上がりください。

5. 桃子梅尔巴 *Peach melba with lychee black tea flavor* 2,700
(税込 2,970)

ピーチメルバ、ライチ紅茶の香り

杏仁のムースにライチ紅茶のジュレ、バニラアイスを重ね、
桃のコンポートとローストアーモンドのクリームを飾りました。
ラズベリーや紫蘇の香りがアクセントの大人のデザートです。

上記4種のお料理をコース仕立てにしたヴィーガンコース12,000円(税込13,200円)をご用意しております。お気軽にお申しつけください。



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.