

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. 珠寶沙律海鮮 *Seafood salad with soy milk koji dressing* 3,500
海の幸のサラダ、豆乳麴ドレッシング (税込 3,850)
たらば蟹、帆立、まぐろ等の海の幸を、ハーブとともにサラダに仕立てました。
まろやかなドレッシングとわさび菜の爽やかな香りの相性は抜群です。
2. 魚白排翅 *Shark fin soup with Fugu milt* 30,000
富山県産ふぐの白子とふかのひれの煮込み (税込 33,000)
ふぐの白子とともに煮込んだふかのひれに焼き白子をのせました。
まろやかで濃厚な味わいをお楽しみください。
3. 魚白魚翅 *Shark fin soup with Fugu milt* 1名様用 4,700
富山県産ふぐの白子とふかのひれのスープ (税込 5,170)
4. 新派香醋肉 *Sweet and sour black pork with black vinegar* 3,600
鹿児島県産黒豚の黒酢の酢豚 (税込 3,960)
塊肉の黒豚と旬の根菜のうま味を生かし、クリスピーと柔らかさ、
二つのうま味を楽しめる新感覚の酢豚です。
5. 蘑菇炒鮮鮑魚 *Stir-fried abalone and abalone mushrooms* 7,500
活け鮑とあわび茸の炒め物 (税込 8,250)
鮑の鮮度をそのままにあわび茸と共に炒めた数量限定一皿です。
6. 辣子羊舌 *Spicy stir-fried lamb tongue* 3,700
ラムのタンの辛味炒め (税込 4,070)
ラム特有の香りとスパイシーな味付けがやみつきになる一品。お酒との相性は抜群です。
7. 鮮蝦醬米線 *Special shrimp miso Chinese pho with Shirahime shrimp* 4,000
特製海老味噌の中華フォー、鹿児島県産白姫海老添え (税込 4,400)
白姫海老のうま味と海老味噌の濃厚な風味のスープがお楽しみいただける
エスニックな香りのフォーです。
8. 梨子桂花巴飛 *Pear and Osmanthus Wine Parfait* 2,700
梨と桂花陳酒のパフェ (税込 2,970)
杏仁のムースに桂花陳酒のジュレ、梨のシャーベットを重ね、
花びらのようにうすく切った梨のコンポートをあしらいました。



1.



4.



5.



7.

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.