

調理長のおすすめ品



陶板和牛焗飯

広東風和牛サーロインと
季節野菜のあんかけご飯、陶板仕立て

Rice with sauteed Wagyu and seasonal vegetables on hot grill plate

4,950

和牛サーロインを舞茸、ボルチーニ、銀杏など秋の味覚と共に炒め煮にしたあんを陶板で香ばしく焼いたご飯の上にかきました。濃厚なうまみと香りをお楽しみください。

調理長のおすすめ品



蟹粉蝦仁拌麵

上海蟹と海老の和え麵

Mixed noodles with Shrimp and Shanghai crab roe

5,500

中国の秋を代表する味覚“上海蟹”のほぐし身と蟹味噌、卵を贅沢に使った和え麵です。とろりと濃厚な上海蟹のあんとうま味を海老とともにお楽しみいただけます。

おすすめ品

1. 草式極品海皇湯 5,500
すっぽん、鮑、なまこの極上壺蒸しスープ
滋味溢れるすっぽん、鮑、海參にどんこ、モリーユ茸を加えじっくり蒸し煮にした極上スープです。
2. 水 煮 羊 腎 2,970
四川風ラムランプ肉の唐辛子煮込み
やわらかな赤身のうまさが特徴のラムランプを唐辛子の辛味と旨味を生かして煮込んだ四川料理の逸品です。
3. 芫 爆 羊 腎 2,750
北京風ラムランプ肉とパクチーの強火炒め
パクチー好きにはたまらないラム肉との組み合わせ。
個性的な香りが食欲をそそるお酒にぴったりの一皿です。
4. 蟹粉蝦仁炒麵 5,500
上海蟹と海老の陶板あんかけ焼きそば
上海蟹のほぐし身、味噌、卵をたっぷり使った濃厚なあんに海老を加え、
香ばしく焼いた麺にかけてお楽しみいただきます。
5. 芝麻湯円核桃酪 1,320
黒胡麻団子入り、くるみのお汁粉
くるみを裏ごしした自然な甘さのお汁粉の中には風味豊かな黒胡麻あんを包んだ白玉が三個。
この季節ならではのデザートです。

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。

