

*Shef's spécialité*

## 調理長のおすすめ品

沸騰鮮魚

*Boiled fish and vegetables in hotpot (Very hot)*

### 四川成都名菜 「沸騰魚」 白身魚の山椒辛味煮込み、米線添え

4,000円 (税込4,400円)

煮えたぎるような油を加えて辛味を生かす四川名菜「沸騰魚」。

この「沸騰魚」のうま味はそのままに  
お席でお楽しみいただける鍋料理にアレンジしました。

シャープな辛味の黄色い唐辛子と  
しびれる辛さが爽やかな青山椒を加えたスープは、  
本場四川で好まれる「麻辣」<sup>マーラー</sup>の味。

旨味と辛味が渾然と溶け合ったスープで  
鮮魚をしゃぶしゃぶのようにして火を通します。  
魚のやわらかな食感をお楽しみいただけます。

具材をお召し上がりいただいたあとで  
米の麵「米線」<sup>ミーシェン</sup>をさっと煮てお出しします。  
辛味は調整できますので、お気軽にお声がけください。



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます

Autum spécialité

## 季節のおすすめ品

調理長が吟味した旬の素材を使ったおすすめ料理です。  
季節の香りをお楽しみください。

1. 蘑菇清燉湯 *Steamed Soup with mushrooms, chicken and Jin Hua ham* ..... 1名様用 3,000  
モリーユと山伏茸と朝鮮人參の薬膳風蒸しスープ (税込 3,300)  
旬の山の幸に滋味溢れる朝鮮人參や夏草花を加えた蒸しスープです。  
体に染み入る味わいをお楽しみください。
2. 麵包蝦蟹 *Deep fried toast with shrimp and crab meat* ..... 1個 800  
蟹と海老のすり身のパンはさみ揚げ (税込 880)  
海老のすり身に蟹肉を合わせ、香ばしく揚げました。  
どのお酒にもよく合うおすすめ揚げ点心です。
3. 香酥炸鷄腿 *Deep fried chicken leg* ..... 4,000  
大山鷄骨付きもも肉の香り揚げ (税込 4,400)  
骨付きならでの肉のうまみとパリパリの皮が特徴。  
フライドオニオンや唐辛子を使ったオリジナルスパイス共にどうぞ。
4. 石鍋蟹粉蝦仁麵 *Soup noodles with shrimp and vegetables in casserole (Shang-hai crab meat)* ..... 5,000  
上海蟹と海老の石焼き煮込み麵 (税込 5,500)  
上海蟹の味噌のコクのあるソースに海老を合わせた贅沢な煮込み麵。  
アツアツをお楽しみください。
5. 秋彩巴飛 *Almond jelly parfait with seasonal fruits* ..... 1,500  
秋の味覚のパフェ (税込 1,650)  
柿、巨峰、甘露煮の栗といちじくを盛り合わせた季節のパフェです。



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます