

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 *Braised premium shark's fin 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's 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. 清炒海鮮 *Stir-fried seafood and Chinese vegetables with monkfish liver sauce* 4,500
海の幸と中国野菜のあっさり炒め、
鮫鱈の肝ソース添え (税込 4,950)
濃厚なうま味を持つ鮫鱈の肝を加えたオリジナルソースが
海の幸の新鮮な味わいを引き出す一皿です。
7. 蟹粉拌飯 *Rice with Shanghai crab meat and crab roe sauce* 6,000
上海蟹の贅沢かけご飯 (税込 6,600)
上海蟹のほぐし身と味噌を贅沢に使った餡をご自身でごはんにかけてお楽しみください。
8. 老酒巧克力慕斯 *Chinese rice wine flavored chocolate mousse* 2,500
紹興酒のムースショコラ (税込 2,750)
濃厚なカカオのムースに華やかな紹興酒の香りが溶け込んだ大人のデザートです。



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.