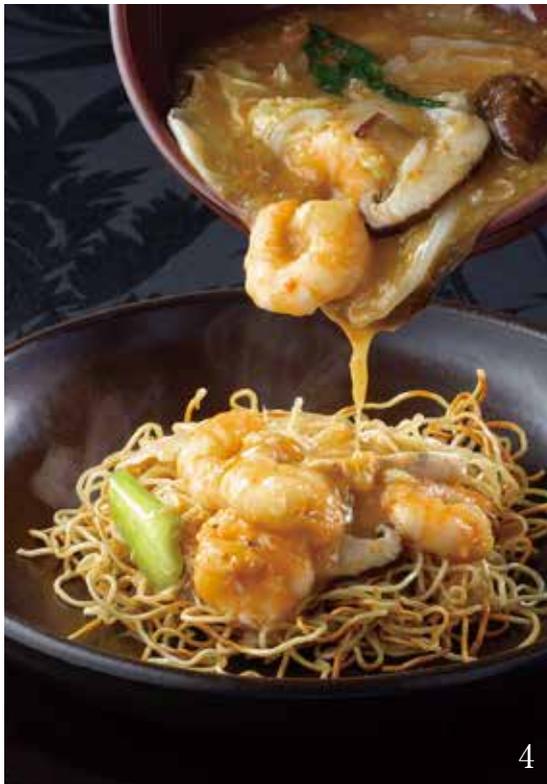
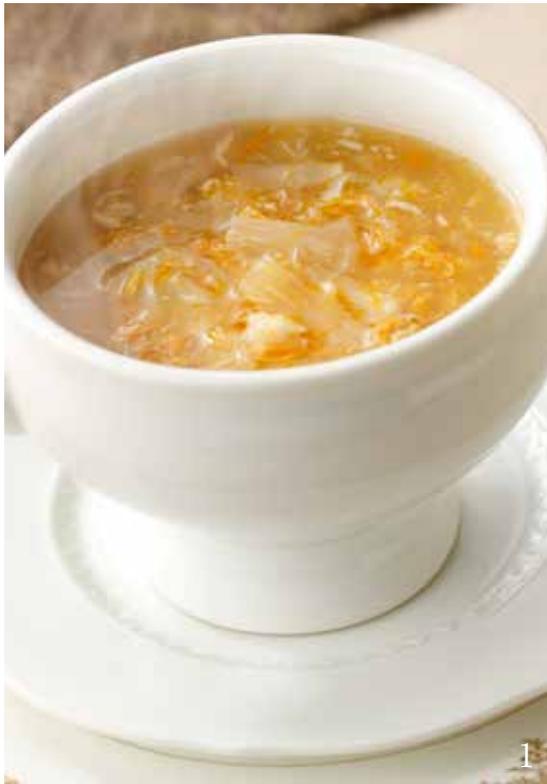


Seasonal spécialité

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. 蟹粉魚翅羹 *Shark Fin Soup with Shang-hai crab meat* 1名様用 **4,500**
ふかのひれと上海蟹のスープ (税込 4,950)
ふかのひれに上海蟹のほぐし身と卵、味噌を合わせた濃厚な味わいのスープです。
2. 蟹粉春巻 *Spring Roll with Crab meat* 1本 **900**
上海蟹とずわい蟹の春巻 (税込 990)
上海蟹の肉と味噌にずわい蟹、きのこを加えた、この季節ならではの春巻です。
3. 蟹粉竹皮豆腐 *Stewed Tofu, YUBA and Shang-hai Crab meat* **4,000**
上海蟹と湯葉と豆腐の煮込み (税込 4,400)
滑らかな絹豆腐に湯葉を加え、上海蟹のソースで仕上げた人気の一品です。
4. 陶板蟹黄蝦仁炒麵 *Fried noodles with shrimp and Shang-hai crab meat in casserole* **5,000**
上海蟹と海老の陶板焼きそば (税込 5,500)
上海蟹と海老の濃厚なあんかけ焼きそば。
熱した陶板で仕上げ熱々をお召し上がりいただきます。
5. 草莓巴飛 *Almond jelly parfait with strawberry* **1,500**
いちごのパフェ (税込 1,650)
杏仁のムースとマスカルポーネ、自家製いちごアイスを組み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