

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. 新派沙律醉加吉魚 *Red sea bream salad with caviar* 4,400
真鯛のサラダ、キャビアを添えて (税込 4,840)
新鮮な真鯛をアボカドのペーストをあわせキャビア、雲丹、ハーブを花籠のようにあしらった華やかなサラダです。
2. 双味焼肉菜 *Assortment of two types of roasted dishes* 6,300
本店名菜焼き物二種類盛り合わせ (税込 6,930)
和牛のチャーシュー・三枚肉のクリスピー焼き
柔らかく繊細な肉質の和牛と、表面をカリカリに焼き上げた皮付き三枚肉の焼き物、熟練の技をお楽しみください。
3. 香煎双鮮 *Grilled scallops, red sea bream and vegetables* 3,500
帆立貝と真鯛と春野菜の炙り焼き (税込 3,850)
直火でさっと炙ることで、海の幸の食感と香ばしさがお楽しみいただけます。
海老や干し貝柱のうまみがつまった自家製ソースでお召し上がりください。
4. 粵式炒龍蝦 *Stir-fried Japanese lobster and vegetables with shrimp sauce* 11,000
国産伊勢海老と野菜の広東風炒め、 (税込 12,100)
特製海老味噌添え
新鮮な伊勢海老を筍や香味野菜とともに炒めました。
伊勢海老の清湯(スープ)とともにお楽しみください。
5. 東坡肉 *Hangzhou specialty: Chinese red braised Agu pork* 3,000
杭州名菜 アグー豚のトンポーロー (税込 3,300)
皮の旨さには定評があるアグー豚の皮付き三枚肉をじっくり煮込みました。
脂のとろける旨みと皮の食感が秀逸です。
6. 草莓杏仁巴飛 *Almond ice cream and strawberry parfait* 3,000
杏仁と苺のフレジエ風パフェ (税込 3,300)
クリーミー杏仁、ピスタチオと抹茶のカスタードムースに苺を重ねフレジエ風に仕上げました。
杏仁アイスと苺の香りが華やかな期間限定のパフェです。
7. 生猛海鮮 *Today's Seafood dish. Choose your seafoods and cooking method* 時価
本日の海鮮料理
その日に市場の海の幸を、素材の持ち味を最大限に引き出す料理法を提案させていただきます。
※詳しくは係のもの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

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.