

料理長おすすめアラカルト



【ご予約制】 ※5日前までの要予約
★ 山海の珍味 極上蒸しスープ 〜ぶっとびスープ〜
佛跳牆 Steamed Superb Chinese Soup

(小麦)

ふかのひれや干し鮑、烏骨鶏、金華ハムなどの
高級食材をじっくり蒸し上げました。

1人前 ¥9,800

*Please order at least 5 days prior to the reserved date.

	每位 1名様 Person	小盆 2〜3名様 Small	中盆 4〜5名様 Medium
1. 干し貝柱入りふかのひれスープ (小麦) 干貝魚翅 Shark's Fin and Dried Scallops Soup	¥3,300	¥6,600	¥9,900
2. イセエビの蒸しもの 葱生姜風味 (えび・小麦) 姜葱蒸龍蝦 Steamed Lobster with Ginger and Green Onion	¥8,500		
3. 海老のマヨネーズソース和え マンゴー風味 (えび・小麦・卵・乳成分) 芒果沙丹蝦球 Fried Prawns with Mayonnaise Sauce, Mango Flavor		¥6,000	¥9,000
4. 国産豚スペアリブの蒸しもの 中国黒豆味噌風味 (小麦) 豆豉蒸排骨 Steamed Pork Spareribs with Black Bean Paste	¥1,600		
5. 牛フィレ肉のステーキ 黒胡椒ソース (小麦・卵・乳成分) 黒椒牛扒 Fillet of Beef Steak with Black Pepper Sauce	¥2,600		
6. 和牛サーロインの炒め 四川山椒の香り (小麦) 花椒炒西令牛 Sautéed Japanese Sirloin with Sichuan Pepper		¥7,600	¥11,400
7. 福建式あんかけ炒飯 (えび・小麦・卵) 福建炒飯 Fried Rice with Starchy Sauce, Fujian Style	¥2,800		
8. 究極の宇治抹茶杏仁豆腐 (乳成分) 抹茶杏仁豆腐 Special Almond Jelly, Matcha Flavor	¥1,600		



※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
※アレルギー特定原材料：えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※表示金額には消費税・サービス料を含みます。
Prices include consumption tax and service charge.

※季節により食材が変更になる場合がございます。
Ingredients are subject to seasonal changes.