

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名様 ¥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. 松茸入りふかのひれスープ (小麦) 松菌魚翅 Shark's Fin and Matsutake Mushroom Soup	¥3,300	¥6,600	¥9,900
2. イセエビの甘辛ソース炒め (えび・小麦・カシューナッツ) 宮保龍蝦球 Sautéed Lobster with Sweet and Spicy Sauce		¥9,600	¥14,400
3. 和牛サーロインのオイスターソース炒め (小麦) 蠔油西令牛 Sautéed Japanese Sirloin with Oyster Sauce		¥7,600	¥11,400
4. 牛肉のカレー炒め 香港風 (小麦・乳成分) 咖哩牛肉 Sautéed Beef with Curry by Hong Kong Style		¥5,200	¥7,800
5. 帆立貝柱とポルチーニ茸の煮込み (小麦・乳成分) 牛肝菌帶子 Braised Scallops and Porcini Mushrooms	¥2,400		
6. 塩鮭入り炒飯 (小麦・卵) 三文魚炒飯 Fried Rice with Salted Salmon	¥1,900		
7. くるみの冷製お汁粉 (くるみ・乳成分) 白玉合桃露 Cold Sweet Walnut Soup	¥1,500		



※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.