

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～ (小麦)
佛跳牆 Steamed Superb Chinese Soup

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. 上海蟹の蒸しもの または 紹興酒漬け (かに・小麦)
大閘蟹 Steamed Shanghai Crab or Marinated Shaoxing Wine | ¥5,500 ～ | ※入荷状況により金額が変わる場合がございます。 | |
| 2. 上海蟹味噌ショーロンポー (4個) (かに・小麦・卵・乳成分)
上海蟹小龍包 Steamed "Show-Long-Pow" in Shanghai Crab Paste | ¥2,000 | | |
| 3. タラバ蟹のお料理 ※お味付けを一品お選びください
各種帝王蟹 Please choose one seasoning of King Crab Dishes | | ¥9,600 | ¥14,400 |
| ・ XO 醬炒め XO Sauce (えび・かに・小麦・卵・乳成分) | | | |
| ・ まろやか黒酢ソース Black Vinegar Sauce (かに・小麦・卵) | | | |
| ・ 中国黒豆味噌炒め Black Bean Paste (かに・小麦・卵) | | | |
| ・ チリソース煮 Chili Sauce (かに・小麦・卵) | | | |
| 4. タラバ蟹のセイロ蒸し 葱生姜風味 (かに・小麦)
姜葱蒸帝王蟹 Steamed King Crab with Green Onion and Ginger | ¥4,800 | | |
| 5. ふぐの唐揚げ 四川山椒の香り (小麦・卵)
花椒炸河豚 Fried Pufferfish with Sichuan Pepper | ¥8,400 | ¥12,600 | |
| 6. 皮付き豚バラ肉の麻辣煮込み (小麦)
麻辣東坡肉 Braised Pork Belly with Spicy Sichuan Sauce | ¥5,200 | ¥7,800 | |
| 7. 空芯菜のニンニク炒め または あっさり炒め (小麦)
炒空心菜 Sautéed Water Spinach with Garlic or Lightly Salted stir-fry | ¥3,000 | ¥4,500 | |
| 8. ちりめん山椒入り炒飯 (えび・かに・小麦・卵)
山椒炒飯 Fried Rice with Dried Baby Sardine with "Sansho" Pepper | ¥1,900 | | |
| 9. 栗プリン (乳成分)
栗子布甸 Chestnut Pudding | ¥1,300 | | |

