

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. かに肉とふかのひれ入りかぶらのすりおろしスープ (かに・小麦) 燕泥蟹肉魚翅 Shark's Fin and Crab Meat with Grated Turnip Soup	¥3,800	¥7,600	¥11,400
2. 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)			
3. 国産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		
4. 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
5. 和牛サーロインと九条ねぎの炒め (小麦) 九条葱西令牛 Sautéed Japanese Sirloin and Kujo Green Onion		¥7,600	¥11,400
6. 黒毛和牛フィレ肉のまろやか黒酢ソース (小麦) 黒醋和牛 Grilled Fillet of Japanese Black Beef with Black Vinegar Sauce	¥4,200		
7. 烏龍茶プリン (乳成分) 烏龍布甸 Oolong Tea Pudding	¥1,300		



※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.