

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
---------------------	----------------------	-----------------------

【ご予約制】 ※5日前までの要予約 (4/28まで) *Please order at least 5 days prior to the reserved date.(Until April 28)

1. 鮮魚の姿蒸し 葱風味 (小麦) (1匹) 時価 (Whole fish) Market price.
 清蒸海鮮 Steamed Fresh Fish with Green Onion
2. 真鯛の刺身 桃李風 (小麦・卵・落花生) ¥4,000 ¥6,000
 鳳城鯛魚 Red Sea Bream Sashimi by TOHLEE Style
3. 蒸し鶏の四川風ソース「よだれ鶏」 (小麦) ¥4,000 ¥6,000
 口水鶏 Chilled Boiled Chicken with Sichuan-Style Sauce
4. かにの卵入りふかのひれスープ (数量限定) (かに・小麦・卵) ¥4,200 ¥8,400 ¥12,600
 蟹皇魚翅 Shark's Fin and Crab Roe Soup (Limited quantity)
5. 国産イセエビの蒸しもの 葱生姜風味 (えび・小麦) ¥8,500
 姜葱蒸龍蝦 Steamed Lobster with Ginger and Green Onion



※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.

※季節により食材が変更になる場合がございます。 ※当店では国内産のお米を使用しております。
 Ingredients are subject to seasonal changes. We serve rice produced in Japan in this restaurant.

※写真はイメージです。
 All Photo are for illustrations only.

每位 小盆 中盆

		1名様 Person	2~3名様 Small	4~5名様 Medium
6. 黒毛和牛フィレ肉のまろやか黒酢ソース (小麦)		¥4,200		
黒醋和牛	Grilled Fillet of Japanese Black Beef with Black Vinegar Sauce			
7. 和牛サーロインのしゃぶしゃぶ 山椒ソース (小麦)			¥6,400	¥9,600
椒麻西令牛	Boiled Japanese Sirloin "SHABU-SHABU" with Japanese Pepper Sauce			
8. 皮付き豚ばら肉のやわらか角煮 (小麦)			¥5,200	¥7,800
東坡肉	Braised Pork Belly			
9. 春野菜と京のもち豚のホイコーロー (小麦)			¥4,000	¥6,000
春菜回鍋肉	Twice-Cooked Pork			
10. 五目おこげ (えび・小麦)			¥4,200	¥6,300
八珍鍋巴	Crispy Rice with Chop-Suey			
11. 海の幸入り炒飯 梅風味 (えび・かに・小麦・卵)		¥2,600		
海鮮梅香炒飯	Fried Rice with Seafood and Plum			
12. 桜えび入り海老蒸し餃子 (4個) (えび・小麦・乳成分)		¥1,800		
桜蝦餃	Steamed Shrimps Dumpling			
13. 烏龍茶プリン (凍頂烏龍茶使用) (乳成分)		¥1,300		
烏龍茶布甸	Oolong Tea Pudding			
14. 桜香る胡麻付き揚げ団子 (3個) (小麦・乳成分)		¥900		
桜香芝麻球	Fried Sweet Sesame Dumplings Sakura Flavor			

