

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

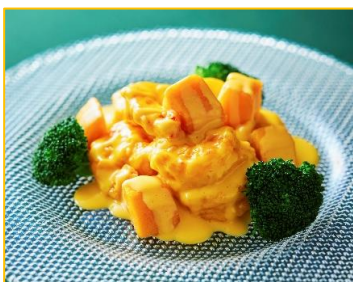
ふかのひれや干し鮑、烏骨鶏、金華ハムなどの高級食材をじっくり蒸し上げました。

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. 海の幸入りふかのひれスープ (えび・かに・小麦・卵)
海鮮魚翅 Seafood and Shark's Fin Soup | ¥3,900 | ¥7,800 | ¥11,700 |
| 2. 国産イセエビの蒸しもの XO 醬風味 (えび・小麦・乳成分)
XO 蒸龍蝦 Steamed Lobster with XO Sauce | ¥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 Mango Mayonnaise Sauce | | ¥6,000 | ¥9,000 |
| 4. 鱧の切り身揚げ スパイスパウダー和え (小麦・卵)
金沙鱧魚 Fried Pike Conger with Spice Powder | | ¥5,200 | ¥7,800 |
| 5. 剣先イカの麻辣炒め (小麦)
麻辣炒劍先魷魚 Sautéed Squid with Spicy hot | | ¥4,800 | ¥7,200 |
| 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)
烏龍茶布甸 Oolong Tea Pudding | ¥1,300 | | |
| 8. 抹茶香る胡麻付き揚げ団子 (3個) (小麦・乳成分)
抹茶芝麻球 Fried Sweet Sesame Dumplings Matcha Flavor | ¥900 | | |



※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。
 Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.
 ※アレルギー特定原材料：えび・カシューナッツ・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。
 調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を扱っております。
 調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではございません。予めご了承ください。
 ※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。 ※写真はイメージです。
 Ingredients are subject to seasonal changes. We serve rice produced in Japan in this restaurant. All Photo are for illustrations only.