

# 料理長おすすめアラカルト



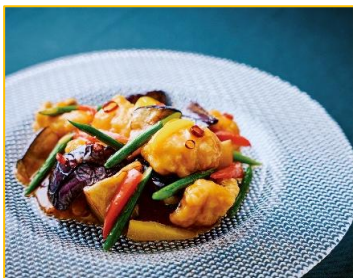
【ご予約制】 ※5日前までの要予約  
 ★ 山海の珍味 極上蒸しスープ ～ぶっとびスープ～ (小麦)  
 佛跳牆 Steamed Superb Chinese Soup

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冬瓜のすりおろしスープ (かに・小麦) 蟹肉冬瓜魚翅 Grated Winter Melon Soup with Crab Meat and Shark's Fin	¥3,800	¥7,600	¥11,400
2. イセエビと賀茂なすの炒め 四川風 (えび・小麦・卵) 魚香龍蝦球 Sautéed Lobster and Eggplant by Sichuan Style		¥9,800	¥14,700
3. 鱧と賀茂なすの甘辛炒め (小麦・卵) 宮保鱧魚 Sautéed Pike conger and Eggplant with Sweet and Chili		¥6,000	¥9,000
4. 海老と万願寺とうがらしの揚げもの (えび・小麦・卵) 万願寺蝦球 Fried Prawn and Manganji Pepper		¥5,200	¥7,800
5. 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		
6. まるごとあわびのセイロ蒸し 葱生姜風味 (小麦) 姜葱蒸鮑仔 Steamed Abalone with Ginger and Green Onion	¥3,600		
7. 空芯菜のニンニク炒め または あっさり炒め (小麦) 炒空芯菜 Sautéed Water Spinach with Garlic or Lightly Salted Stir-fry		¥3,000	¥4,500
8. 京都産しば漬けの炒飯 (小麦・卵) 京柴漬炒飯 Fried Rice with Kyoto Style Pickles "Shibazuke"	¥1,800		
9. マンゴープリン (卵・乳成分) 芒果布甸 Mango Pudding	¥1,600		



※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.