

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〜
佛跳牆 Steamed Superb Chinese Soup

(小麦)

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. 松茸入りふかのひれスープ (小麦) 松菌魚翅 Shark's Fin and Matsutake Mushroom Soup	¥3,600	¥7,200	¥10,800
2. 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		
3. 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		
4. 和牛サーロインの炒め 四川山椒の香り (小麦) 花椒炒西令牛 Sautéed Japanese Sirloin with Sichuan Pepper		¥7,600	¥11,400
5. 京地どりとクルミの黒胡椒炒め (小麦・くるみ) 黒椒京地鶏 Sautéed Chicken and Walnut with Black Pepper		¥4,600	¥6,900
6. 帆立貝柱とポルチーニ茸のクリーム煮込み (小麦・乳成分) 牛肝菌帯子 Braised Scallops and Porcini in Cream Sauce		¥5,800	¥8,700
7. 三種ショーロンポー 食べ比べ (かに・小麦・卵・乳成分) (松茸・上海蟹味噌・プレーン 各1個) 三彩小龍包 Three kinds of "Show-Long-Pow" Steamed Soup Dumplings	¥1,600		
8. 栗プリン (乳成分) 栗子布甸 Chestnut Pudding	¥1,400		



※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.