

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
	¥4,000	¥6,000

- 蒸し鶏の四川風ソース「よだれ鶏」 (小麦・落花生)
口水童鶏 Chilled Boiled Chicken with Sichuan Spicy Sauce
- 上海蟹の姿蒸し または 紹興酒漬け (かに・小麦) ¥5,800 ~ ※入荷状況により金額が変わります
大閘蟹 Whole Steamed Shanghai Crab or Shanghai Crab Marinated Shaoxing Wine
- タラバ蟹のセイロ蒸し 葱生姜風味 (かに・小麦) ¥5,800
姜葱蒸帝王蟹 Steamed King Crab with Green Onion and Ginger
- タラバ蟹のお料理 ※お味付けを一品お選びください ¥10,800 ¥16,200
各種帝王蟹 Please choose one seasoning of King Crab Dishes
 - ・XO醬炒め XO Sauce (えび・かに・小麦・卵・乳成分)
 - ・チリソース煮 Chili Sauce (かに・小麦・卵)
 - ・まろやか黒酢ソース Black Vinegar Sauce (かに・小麦・卵)
- 国産イセエビの蒸しもの ニンニク風味 (えび・小麦) ¥8,500
蒜茸蒸龍蝦 Steamed Lobster with Garlic
- 海老のマヨネーズソース和え 柚子胡椒風味 (えび・小麦・卵・乳成分) ¥6,000 ¥9,000
柚子胡椒蝦球 Fried Prawns with Mayonnaise Sauce, Yuzu Pepper Flavor
- アナゴの衣揚げ 四川山椒の香り (小麦) ¥4,200 ¥6,300
酥炸星鰻魚 Fried Conger Eel with Sichuan Pepper
- 黒毛和牛フィレ肉のまろやか黒酢ソース (小麦) ¥5,200
黒醋和牛 Grilled Fillet of Japanese Black Beef with Black Vinegar Sauce
- ちりめん山椒入り炒飯 (えび・かに・小麦・卵) ¥1,900
山椒炒飯 Fried Rice with Dried Baby Sardine with Sansho Pepper
- 烏龍茶プリン (乳成分) ¥1,300
烏龍茶布甸 Oolong Tea Pudding



※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.