

長月菜單

September 2018 Recommended

前菜 / 點心

秋野菜と茹で豚のサラダ Seasonal vegetables & boiled pork salad	1200
蒸し茄子、じゃこ山椒かけ Steamed eggplant w/ dried young sardines & Japanese pepper	1000
ラム肉の湯引き麻辣ソース Boiled lamb w/ spicy ma-la sauce	1000
松笠イカとミョウガの和え物 Seasoned squid & Japanese ginger	1000
ピータン豆腐 Tofu w/ preserved egg	700
合鴨ロースと銀杏の春巻 Duck loin & ginkgo spring rolls	1000
蓮根と海老のはさみ揚げ Deep-fried lotus root & shrimp sandwich	1000

逸品菜

健味鶏 きのこ紅焼土鍋煮 Stewed Kenmi chicken & mushrooms in clay pot w/ soy sauce	1700
海老とカリフラワーの XO 醬炒め Stir-fried shrimp & cauliflower w/ XO sauce	1800
天使の海老とお焦げの辛味炒め Stir-fried prawn & sizzling rice w/ spicy sauce	1700
いんげんと塩漬豚肉の山椒炒め Stir-fried kidney beans & salted pork w/ Japanese pepper	1700
豚スペアリブの甘辣酢炒め Stir-fried pork spareribs w/ spicy & sweet vinegar	1700
タラバ蟹の葱、生姜香り炒め Stir-fried king crab w/ leek & ginger	2400
ロブスターテールのチリソース Stir-fried lobster tail w/ chili sauce	2400
牛サーロインとエリンギの香草炒め Stir-fried beef sirloin & Eringi mushrooms w/ herbs	2400

麵飯

干し貝柱と九条葱の炒飯 Dried scallop & Kujo leek fried rice	1500
海老ときのこと、高菜漬の炒麵 Shrimp, mushrooms & mustard pickles fried noodles	1500
鶏肉と銀杏、きのこの蓮の葉包みご飯 Lotus leaf wrapped rice w/ chicken, ginkgo & mushrooms	1500

甜品

無花果のコンポート Fig compote	750
--------------------------	-----