

SEPTEMBER 2018 RECOMMENDED



9月のオススメメニュー

Appetizer 前菜

白菜沙律 Pear & chinese cabbage beans salad	梨と白菜のサラダ	1200
醉蟹 Pickled Shanghai crab in Chinese rice wine	上海蟹の老酒漬け	1杯 1800
凉拌三鮮魚 3 kinds of carpaccio	鮮魚3種カルパッチョ	1600
香菜豆腐沙律 Tofu & coriander salad	豆腐パクチーサラダ	800
口水牛肉 Chilled beef w/ spicy sauce	よだれ牛	1800

Dim sum 點心

松茸小籠包 Matsutake mushroom "xiaolongbao" dumplings	松茸小籠包	4ヶ 1000
扇貝春巻 Scallop spring rolls	ホタテ春巻	2ヶ 700
香菜餃子 Boiled pork & coriander dumplings	パクチー餃子	6ヶ 720

Main dish 逸品菜

清蒸大閘蟹 Steamed Shanghai crab	蒸し上海蟹	1杯 1800
魚香蠔貝 Stir-fried oyster frit w/ yú xiāng sauce	牡蠣のフリット <small>ユージャン</small> 魚香炒め	1500
麻椒炒海螺 Stir-fried turban shell & mushroom w/ Japanese pepper	サザエときのこの青山椒炒め	1500
清蒸金目鯛 Steamed red bream w/ leek & ginger sauce	金目鯛の葱生姜蒸し 熱油がけ	2200

Noodle & Rice 麵飯

酸湯醬牛肉麵 Hot & sour soup noodle w/ beef & mushroom	牛肉ときのこの酸味辛味スープ麵	1600
上海蟹黃炒飯 Fried rice w/ Shanghai crab butter thick sauce	上海蟹みそあんかけチャーハン	1800

Dessert 甜品

密饑桃子 White peach compote	白桃のコンポート	800
-----------------------------	----------------	-----