



季節の味 季節のお薦め料理 季節推薦菜

SEASONAL
RECOMMENDED
DISHERS

一、銀杏牛肉 牛肉と銀杏の炒め 二、八〇〇

二、根菜海鮮 根菜と海鮮の炒め 三、八〇〇

三、清蒸鯛魚 鯛の葱生姜蒸し
しよっつるだれ 二、八〇〇

四、蟹肉鮮貝 帆立貝柱の蟹肉あん 三、八〇〇

五、奶油白菜 白菜のミルクソース煮 一、八〇〇

六、拔絲地瓜 中式大学芋 一、八〇〇

七、什錦炒麵 五目あんかけ焼きそば 一、八〇〇

八、紅焼扒翅 ぶかひれ姿
紅醬油土鍋煮
尾びれ 100g 一、二、〇〇〇
尾びれ 65g 八、〇〇〇
胸びれ 四、八〇〇

九、梅子冰淇淋 梅シャーベット 五〇〇

- | | | | |
|--|-------|---|--|
| 1. Stir-fried beef & ginkgo | 2,800 | 6. Chinese style candied sweet potato | 1,800 |
| 2. Stir-fried lotus vegetable & seafood | 3,800 | 7. Pork & vegetable thick sauce on fried noodles | 1,800 |
| 3. Steamed sea bream, leek & ginger / shottsuru fish sauce | 2,800 | 8. Stewed shark fin w/soy sauce, served in a clay pot
tail fin | 100g 12,000 65g 8,000 / pectoral fin |
| 4. Scallop & crab meat thick sauce | 3,800 | 9. Japanese plum sherbet | 500 |
| 5. Stewed Chinese cabbage w/ milk sauce | 1,800 | | |