



季節推薦菜

季節のお薦め料理

SEASONAL
RECOMMENDED
DISHERS

紅焼扒翅

ふかひれ姿
紅醬油土鍋煮

尾びれ 100g 一三、二〇〇
尾びれ 65g 八、八〇〇

お好みで調理致します

京もち豚

「霜降りの豚肉」赤身と脂身の
バランスがよく豚肉の旨みが強い

- 一、【梅糖醋】 干し梅の酢豚
- 二、【桂花醬】 きんもくせいのみすぶた

各二、三八〇

松茸

「秋の味覚の王様」
芳醇な香りをお楽しみください

- 一、【蒸湯】 松茸と中国乾貨の蒸しスープ 二、三〇〇
- 二、【點心】 松茸小籠包 4p 一、三〇〇

空芯菜

中国野菜の定番
食感がよく様々な味付けで楽しめる

- 一、【鹽炒】 にんにく塩炒め
 - 二、【腐乳】 腐乳炒め
 - 三、【蝦醬】 発酵海老みそ炒め
- 各一、四八〇

鰐

はも
肉厚で脂のりもよく繊細
外はカリッと中はふんわり

- 一、【油淋】 熱油揚げ 油淋香味ソース
 - 二、【干鍋】 汁なし火鍋スパイス炒め
- 各二、八〇〇

Braised shark fin w/ soy sauce, served in a clay pot

Tail fin 100g 13,200 / 65g 8,800
Pectoral fin 4,800

Kyo-mochi buta pork

- 1. Sweet & sour pork w/ dried plum
 - 2. Sweet & sour pork w/ osmanthus
- 2,380 each

Matsutake mushroom

- 1. Matsutake mushroom & dried foods steamed soup .. 2,380
- 2. Matsutake mushroom xiaolongbao 4p 1,300

Water spinach

- 1. Stir-fried w/ garlic & salt
 - 2. Stir-fried w/ fermented bean curd
 - 3. Stir-fried w/ shrimp sauce
- 1,480 each

Sea eel

- 1. Deep-fried w/ flavorful sauce
 - 2. Dry hotpot w/ spices
- 2,800 each