

季節の味

季節の推奨菜

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
胸びれ	65g	八、八〇〇
		四、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、【黒醋】黒酢のすぶた
- 二、【飘香】辛味のある重慶式すぶた

各二、三八〇

中国青菜

その時美味しい
青菜をご用意いたします

- 一、【鹽爆】シンプルなにんにく塩炒め
- 二、【腐乳】コクのある腐乳炒め
- 三、【蟹肉】青菜の蟹肉卵白あんかけ

一、四八〇
一、四八〇
二、四八〇

鮫鰈

冬の海の味覚
弾力のある身質でジューシーな味わい

- 一、【油淋】熱湯揚げ 柚子風味の油淋ソース
- 二、【干鍋】汁なし火鍋スパイス炒め

各二、三八〇

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/ black vinegar
2. Sweet & sour pork w/ spicy Chongqing style] 2,380 each

Today's green vegetables

1. Stir-fried w/ garlic & salt 1,480
2. Stir-fried w/ fermented bean curd 1,480
3. Stir-fried w/ crab meat & egg white 2,480

Angler fish

1. Deep-fried w/ leek & Yuzu sauce
2. Dry hotpot w/ spices] 2,380 each