

# 季節のおすすめ逸品

Chef's spécialité

本店ならではの新しいスタイルを取り入れたシェフのスペシャリテをお楽しみ下さい



1. 沙律加吉魚海蜆 *Fish and Jellyfish Salad with Avocado and Citrus dressing* ..... 3,500  
真鯛と舟山くらげとリボン野菜のサラダ、  
アボカドオイルと柑橘のドレッシング  
(税込 3,850)  
彩り野菜とハーブに真鯛とくらげを合わせたサラダです。前菜におすすめです。
2. 櫻蝦蘿蔔糕 *Pan-fried SAKURA Shrimp and Rasish cake with XO sauce* ..... 1本 800  
桜海老と打ち豆の大根餅、XO醬添え  
(税込 880)  
伝統的な点心の大根餅をアレンジ。桜海老の風味と打ち豆の歯ごたえをお楽しみいただけます。
3. 清燉小排翅加吉魚 *Steamed Soup with Shark's Fin, Fish and Watercress* ..... 3,800  
ふかのひれと真鯛とクレソンの蒸しスープ  
(税込 4,180)  
じっくりと時間をかけた蒸しスープは素材の滋味が溶けだして一口ごとに体に染み渡るような味わいです。  
ぜひお試しください。
4. 杏仁百花釀鷄腿 *Deep fried Chicken and Shrimp paste with Almond* ..... 3,500  
名古屋コーチンと海老のすり身の  
アーモンド風味揚げ、スパイシーソース添え  
(税込 3,850)  
名古屋コーチンに海老のすり身を合わせ、アーモンドスライスをまぶして揚げた香り高い一品です。
5. 香草剝椒加吉魚 *Sautéed Fish with Red hot chili pepper* ..... 4,000  
真鯛の湖南風辛味蒸し、  
ハーブとホワイトアスパラガスを添えて  
(税込 4,400)  
唐辛子好きでは四川省以上と言われる湖南省の手法で真鯛を蒸し物に仕立てました。  
旨辛がクセになる一皿です。

サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます



7.



9

6. 花椒蔬菜炒和牛 *Sautéed KAGOSHIMA Wagyu Beef and Vegetables (Chinese pepper)* … 4,500  
 鹿児島産黒毛和牛と季節の味覚の炒め物、山椒の香り (税込 4,950)

和牛と季節野菜を取り合わせた炒め物です。  
 早春から季節の移ろいに合わせて変わる旬の味をお楽しみ下さい。

7. 蠔皇乾鮑肉方 *Braised Dried Abalone and Pork* …………… 6,500  
 青森県大間産干し鮑とハーブ三元豚の煮込み (税込 7,150)

最高級の干し鮑が集まると言われる香港でも評価の高い大間産の逸品を一粒丸ごと煮込みました。

8. 鮑魚櫻蝦泡飯 *Boiled Rice in Abalone and SAKURA shrimp Soup* …… ハーフサイズ 3,000  
 鮑と桜海老と野菜のスープかけご飯 (税込 3,300)

桜海老、小粒の鮑に菜の花などをあしらった優しい味わいのスープ仕立て。  
 するするとおなかにおさまるハーフサイズです。

## 季節のデザート

9. 桃膠楊枝甘露雪糕 *Mango milk with Coconut ice cream in Coconut* …………… 1,500  
 ココナッツアイスのマンゴーミルク、桃の涙添え、 (税込 1,650)  
 椰子の器仕立て

マンゴーとココナッツを合わせたトロピカルなデザート。珍しい桃の樹液「桃の涙」はゼリーのような食感です。

10. 時尚中式巴飛 *Almond Jelly and Sesame ice cream Palfait with Honey* …………… 1,200  
 本店オリジナルセサミパフェ、オレンジ風味の蜂蜜添え (税込 1,320)

胡麻風味の杏仁豆腐とアイス、クッキー等を合わせた胡麻尽くしのパフェ。  
 お好みで蜂蜜をかけながらお召上がり下さい。