

Autum spécialité

秋のおすすめ品

調理長が吟味した旬の素材を使ったおすすめ料理です。
季節の香りをお楽しみください。

1. 精美時鮮彩盤 *Assorted Appetaiser* お一人様用 1,900
調理長おまかせ前菜盛り合わせ (税込 2,090)
調理長のスペシャリテを少しずつお楽しみいただく前菜はお食事の始まりを華やかに彩ります。
2. 松菌魚翅羹 *Shark Fin Soup with MATSUTAKE mushroom* お一人様用 3,000
ふかのひれのスープ、松茸の香り (税込 3,300)
ふかのひれのスープに松茸を加え、季節の香りをお楽しみいただきます。
3. 松菌春巻 *Spring Roll with MATSUTAKE mushroom* 1本 600
松茸入り春巻 (税込 660)
ジューシーな具が人気の春巻に松茸を加えた季節限定の一品です。
4. 柚香炒海鮮 *Pan-fry Seafood with YUZU Peel* 3,500
大海老とあおりいかと帆立貝の柚子香り炒め (税込 3,850)
広東風のすっきりした強火炒めに柚子の香りを加え、香り豊かに仕上げました。
5. 陶板松菌鮑魚炒麵 *Fusion YAKISOBA with abalone, MATSUTAKE mushroom and vegetables in casserole* .. 5,000
鮑と松茸ときのこの焼きそば、陶板仕立て (税込 5,500)
鮑と松茸を使った贅沢な焼きそば。陶板仕立てでアツアツをお召し上がりいただけます。
6. 蒙布朗杏仁巴飛 *Walnut IcecreamParfait with dried fruit conport* 1,500
ブランデー栗と中国茶のパフェ (税込 1,650)
〜モンブラン仕立て〜
濃厚なココナッツムースと自家製の栗のアイスとすっきりしたウーロン茶ジュレを合わせた季節のデザートです。



サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill.