

季節のおすすめ逸品

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ください。

1. 新味沙律海鮮 *Seafood salad with celeriac paste* 3,300
海の幸と根セロリのサラダ (税込 3,630)
天使の海老、帆立貝など海の幸を香りの良い根セロリのペーストと共に
お楽しみいただくサラダです。
2. 蘑菇香煎鮮貝 *Grilled scallop with mushroom paste* 3,600
大粒帆立貝の煎り焼き、きのこの香り (税込 3,960)
帆立貝を香ばしく焼き、ペースト状に細かく刻んだきのここと共に
お楽しみいただきます。
お酒によく合う一皿です。
3. 白灼鮮蝦 *Boiled prawn (Cantonese)*..... 4尾 3,200
鹿児島産白姫えびの湯引き (税込 3,520)
環境負荷が少なく、安心安全な飼育方法で鮮度と旨味にこだわった
国産養殖海老「白姫えび」を二種のソースでお楽しみいただきます。
4. 湘風和牛炒三文魚 *Sautéed wagyu and salmon (Tasty hot sauce)* 5,000
黒毛和牛とサーモンの湖南風辛味炒め (税込 5,500)
中国粒味噌をにんにく、唐辛子と共に炒めた湖南風のソースで、
和牛とサーモンのうま味を引き出した一皿です。
5. 紅焼鮑魚猪肉 *Braised abalone and seared pork with seasonal mushrooms* 4,000
栗豚ばら肉と鮑の香料煮の煎り焼き、旬の味覚添え (税込 4,400)
栗を餌として育ったスペイン産栗豚は甘みのある霜降り肉で知られます。
鮑とともに焦がし醤油のたれで柔らかく煮込みました。
6. 蟹粉三文魚春巻 *Spring roll with Shanghai crab meat & salmon* 1本 1,000
上海蟹とサーモンの春巻 (税込 1,100)
上海蟹のほぐし身、蟹味噌をサーモンとともに包み揚げた、贅沢な味わいの春巻です。



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

Chef's spécialité "Vegan"

季節のヴィーガンメニュー

スープ

素湯（野菜素材の精進スープ）を用いて調理する本格的な中国ヴィーガン料理です。

1. 清燉蔬菜蘑菇 *Steamed dried mushrooms & fresh mushrooms soup* 3,500
干しきのこと季節のきのこの蒸しスープ (税込 3,850)

干すことでうま味を増す天白椎茸、絹笠茸、モリーユとフレッシュな白舞茸、山伏茸など数種のきのこを枸杞、蓮の実とともに時間をかけて蒸し煮にしました。体にしみわたる優しい味わいです。

2. 蘑菇炒蔬菜 *Stir-fried Chinese short pasta and mushrooms (Ginger sauce)* 3,700
きのこと貝殻パスタの生姜風味炒め (税込 4,070)

野菜のエキスを練り込んだショートパスタを季節のきのこ、根菜、生姜とともに炒めた一皿です。

3. 葱香燜双菇 *Braised Abalone mushroom & Tenpaku shiitake mushroom with Leek* 3,500
鮑茸と天白椎茸のポロ葱風味煮込み (税込 3,850)

風味豊かな天白椎茸と鮑茸を焼き色をつけて甘みを増したポロ葱とともにやわらかく煮込みました。

4. 素食鮮果巴飛 *Pomegranate coconut icecream & apple compote vegan parfait (Rose flavor)* 2,500
ざくろ ばら (税込 2,750)

柘榴と林檎のヴィーガンパフェ、薔薇の香り

薔薇のジュレにりんごのコンポート、ざくろとココナッツのアイスを重ね、ピーツのクッキーと百合根のクリームをあしらいました。乳製品を一切使わず仕上げた本店オリジナルのヴィーガンパフェです。

上記4種のお料理をコース仕立てにしたヴィーガンコース12,000円(税込13,200円)をご用意しております。お気軽にお申しつけください。



1.



2.



3.



4.

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

Chef's spécialité

おすすめデザート

旬のフルーツを随所にあしらった本店限定でご用意するデザートです。



1. 杏香蛋糕拼雪糕 Sabalan of apricot wine with housemade ice cream 2,000
(税込 2,200)

杏酒風味のサヴァランと季節のアイス

杏露酒とアマレットを使ったサヴァランに旬の素材を使った自家製アイスを添えて
お楽しみいただきます。

アルコール分を含む大人のデザートです。



2. 素食鮮果巴飛 Pomegranate coconut icecream & apple compote vegan parfait (Rose flavor) 2,500
(税込 2,750)

ざくろと林檎のヴィーガンパフェ、薔薇の香り

薔薇のジュレにりんごのコンポート、ざくろとココナッツのアイスを重ね、
ピーツのクッキーと百合根のクリームをあしらいました。

乳製品を一切使わず仕上げた本店オリジナルのヴィーガンパフェです。

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. Tipping is not needed.