

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 soy paste* 3,300
海の幸と彩り野菜のサラダ、大豆ペーストのディップで (税込 3,630)
チーズのようにすりおろした塩卵の黄身と大豆ペーストがアクセントになった華やかなサラダです。
2. 白芦笋蟹肉魚翅 *White asparagus potage with shark fin and king crab* 3,800
ふかのひれとたらば蟹のスープ、 (税込 4,180)
ホワイトアスパラガスのポタージュ仕立て
旬のホワイトアスパラガスの香りと甘みが、ふかのひれをつつみこむ
この季節ならではの味わいです。
3. 鹹魚炒蔬菜 *Stir-fried vegetables with housemaid saltfish* 3,600
春野菜と自家製塩漬魚の炒め物 (税込 3,960)
自家製塩漬魚の独特の旨味が、春野菜の食感を引き出します。
紹興酒との相性は抜群です。
4. 煎和牛絲 *Stir-fried wagyu wrapped in spinach crepe with butterbur miso sauce* 3,200
黒毛和牛の翡翠クレープ包み、落味噌添え (税込 3,520)
ふきのとうを炒めて作る落みそは春ならではの味。和牛に加えて、
青野菜のクレープと共に楽しみください。
5. 時蔬炒双鮮 *Stir-fried red sea bream, prawn, and vegetables* 3,600
真鯛と大海老と野菜の強火炒め、自家製海老味噌添え (税込 3,960)
広東料理の手法で海の幸の旨味を封じ込めました。
ブレンド香辛料を加えた自家製海老味噌とともにどうぞ。
6. 巴甫洛娃蛋糕 *Dekopon and dried mandarin peel pavlova with coriander ice cream* 2,000
デコポンと陳皮のパブロバ、香菜のアイス添え (税込 2,200)
焼いたメレンゲの上に旬のデコポンと生クリームを飾ったパブロバに、自家製の香菜アイスを添えました。
すりおろした陳皮の上品な香りが漂う大人のデザートです。



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.