Spring spécialité

季節のおすすめ品

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. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark Fin Soup with Seafood* …… お一人様用 *3,800*（税込 *4,180*）

ふかのひれと海の幸のスープ

ずわい蟹、帆立貝、海老など海の幸のうまみをいかし、卵白を流した
広東風のふかのひれのスープです。

2. 海鮮櫻蝦春巻 *Spring Roll with Sakura shrimp&minced seafood* …… 1本 *900*（税込 *990*）

桜海老と海の幸の春巻

旬の桜海老をあおりいか、帆立貝、海老のすり身、筍とともに包み込んだの季節ならではの春巻です。

3. 烤 和 牛 串 *Wagyu cumin kebab with XO sauce* …… *4,000*（税込 *4,400*）

和牛の炙り焼き、クミンの香り、特製XO醤添え

シルクロードの羊料理のスパイスを下味に使った牛肉は絶妙な味わいです。
XO 醤と合わせてお楽しみください。

4. 鍋 爝 鮮 魚 *Sea bream piccata (Bei jing style)* …… *3,600*（税込 *3,960*）

活け締め真鯛の卵包み焼き

北京料理の手法を応用し新鮮な真鯛を薄い卵の衣をまとわせ香ばしく焼き上げました。

5. XO醤櫻蝦炒飯 *Fried rice with sakura shrimp (XO sauce)* …… *3,500*（税込 *3,850*）

桜海老と自家製XO醤の炒飯

辛味とうまみを効かせた自家製の XO 醤を使い桜海老を香り良く炒めた
この季節ならではの炒飯です。

6. 陶板蟹肉魚翅炒麺 *Fried noodles with Shark's fin and crab meat & vegetables in casserole* …… *6,000*（税込 *6,600*）

ふかのひれと蟹のあんかけ焼きそば、陶板仕立て

蟹と季節野菜とふかのひれのとろりとしたあんをかけました。
熱した陶板で仕上げ熱々をお召し上がりいただきます。

7. 春 彩 甜 点 盤 *Jasmine tea flavored tart with jasmin gelato* …… *1,500*（税込 *1,650*）

ジャスミン香るデザートの盛り合わせ

ジャスミン茶を加えたエッグタルトに、自家製ジャスミンジェラードといちごのキャラメリゼを添えました。

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.

3

4

7