

Shef's spécialité

調理長のおすすめ品

羊腿肉の四川風辛味煮込み

水煮羊肉

Sichuan boiled lamb

4,000 (税込 4,400)

四川で一番辛い料理として知られる名菜「水煮牛肉」を
羊肉に変えてアレンジした、調理長山崎京助のスペシャリテです。

四川省自貢市は、岩塩が溶けた地下水を汲み上げて塩を取る産地として
古くから知られています。

この塩水の地下水で「水煮」にした牛肉が名物となり、
「水煮牛肉」と名付けられたといいます。

後に香辛料を使った複雑な味付けになった、と伝えられています。

赤唐辛子と山椒をたっぷり加えたスープは四川で好まれる「^{マラー}麻辣」の味。
ラムの軟らかい腿肉(ランプ)を使い、レタスの一種の「A菜」と合わせました。

香り立つ辛味と旨味をお楽しみください。

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.



Seasonal 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. 清燉文蛤獅子頭 | 揚州名菜 獅子頭肉団子と蛤の蒸しスープ
<i>Steamed meatball and clam soup</i> | 1名様 3,500
(税込 3,850) |
| 2. 櫻蝦茼蒿春卷 | 駿河湾産桜海老と春菊の春卷
<i>Spring roll with Sakura shrimp and chrysanthemum</i> | 1本 900
(税込 990) |
| 3. 清蒸加吉魚 | 豊洲直送真鯛の香港風強火蒸し
<i>Steamed Red sea bream from Toyosu market</i> | 2,500
(税込 2,750) |
| 4. 孜然羊肉 | 羊腿肉のクミン炒め
<i>Sautéed lamb with cumin</i> | 3,000
(税込 3,300) |
| 5. XO醬櫻蝦炒飯 | 桜海老と特製XO醬の炒飯
<i>Fried rice with Sakura shrimp (XO sauce)</i> | 3,500
(税込 3,850) |
| 6. 柑橘茉莉花巴飛 | 柑橘とジャスミンのパフェ
<i>Citrus Parfait with jasmine</i> | 1,800
(税込 1,980) |

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.



1



2



3



5