

季節のおすすめ逸品

1. 新派夫妻肺片 *Cold Wagyu and tripe (Very Hot)* 3,000
黒毛和牛とハチノスの成都風辛味和え (税込 3,300)
香辛料で煮込んだ和牛とハチノスを辛味のあるソースで和えた四川伝統の前菜です。
2. 双味叉焼肉 *Roasted Wagyu and Agu pork* 5,400
黒毛和牛とアグー豚のチャーシュー食べ比べ (税込 5,940)
やわらかい和牛と、脂身の甘味が特徴のアグー豚。
ふたつのチャーシューをお楽しみください。
3. 檀茶鴨子 *Smoked duck with tea leaves (Sze-chuan style)* 5,000
四川風スモークダック (税込 5,500)
茶葉でスモークした香りと香辛料の香りが濃厚な風味を醸し出す四川省の伝統料理です。
4. 大千和牛丁 *Stir-fried Wagyu and eggplant (Hot sauce)* 4,000
黒毛和牛と賀茂茄子の辛味噌炒め (税込 4,400)
四川省出身の画家、張大千が好んだという料理からアレンジした辛味炒め。
ぜひお試しください。
5. 酸豆角泡菜炙鮮魚 *Roasted today's fresh fish (Sze-chuan pickled vegetable sauce)* 4,500
豊洲直送鮮魚の炙り焼き、四川泡菜ソース (税込 4,950)
四川省の浅漬け「泡菜」を使った酸味と辛味のあるソースが魚の旨味をひきたてます。
6. 杞果雪糕蛋撻 *Egg tart with mango milk ice cream* 2,800
エッグタルトのマンゴーミルクアイス添え (税込 3,080)
濃厚なカスタードに塩卵のソースをアクセントにしたエッグタルトに、
ココナッツミルクとマンゴーのアイスを添えました。
マンゴーとスグリのソースにドラゴンフルーツやアップルマンゴーを飾った華やかな一皿です。



3.

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.