

季節のおすすめ逸品

1. 新派沙律醉海鮮 *Seafood salad with century egg tofu paste* 4,400
海の幸のサラダ、ピータン豆腐のフムス仕立て (税込 4,840)
ずわい蟹、サーモン、まぐろ等の海の幸を、ハーブとともにサラダに仕立てました。
ピータン豆腐のフムスとともにお召し上がりください。
2. 古法清蒸雲紋石斑魚 *Steamed Longtooth grouper*..... 2名様用 8,000
五島列島産くえの強火蒸し (税込 8,800)
天然物のくえは体長1メートルにもなる大型魚。
皮と身の間のゼラチン質が豊富でハタ科ならではのうみを持つ高級魚です。
今だけの美味をご堪能ください。
3. 奶焗蔬菜鮮鮑 *Abalone and vegetable Chinese gratin* 6,500
活け鮑ときのこの中国風グラタン (税込 7,150)
活け鮑のうまみをココナッツクリームを加えたクリームソースに封じ込めた広東風のグラタンです。
4. 香辣蝦夷鹿 *Stir-fried Ezo venison and vegetables with hot sauce* 4,300
稚内直送蝦夷鹿と秋の味覚の辛味炒め (税込 4,730)
蝦夷鹿は秋から冬にかけて脂がのり、ひきしまった赤身肉の上品な味わいをお楽しみいただけます。
10月から狩猟解禁となりまさに旬の味です。
5. 梨子桂花巴飛 *Pear and Osmanthus Wine Parfait* 2,700
梨と桂花陳酒のパフェ (税込 2,970)
杏仁のムースに桂花陳酒のジュレ、梨のシャーベットを重ね、
花びらのようにうすく切った梨のコンポートをあしらいました。
6. 芙蓉燕巢 *Swallow's nest, steamed egg custard, soup* 5,300
創業100周年記念復刻メニュー (税込 5,830)
燕の巢の芙蓉仕立て、上湯添え
透明に輝く最上級のスープ「上湯」は技芸の粋。
アナツバメの巢は古来不老長寿につながる食べ物として珍重されてきました。
創業メニューの一皿を現代の本店の逸品としてアレンジしてお楽しみいただきます。



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.