

本店スペシャリテ 〈ふかのひれ〉

-Speciality- Shark's fin

本日のふかのひれの大きさ(重量)を係の者がご案内致します。
毛鹿鮫は 1g 300 円(税込 330 円)、吉切鮫は 1g 250 円(税込 275 円)にて承ります。
The staff will inform you of the weight of today's shark's fin.
Salmon shark's fin is 330 yen per gram, and premium shark's fin is 275 yen per gram.

1. 金腿紅焼毛鮫翅 Braised salmon shark's fin 1枚 45,000 ~
(税込 49,500 ~)

毛鹿鮫の尾びれの姿煮込み

1 枚 150g 以上でございます。大きさは仕入れ状況により異なります。
Each piece weighs 150g or more. Size varies depending on availability.

2. 金腿紅焼排翅 Braised premium shark's fin with Jin hua ham 1枚 25,000 ~
(税込 27,500 ~)

吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み

1 枚 100g 以上でございます。大きさは仕入れ状況により異なります。
Each piece weighs 100g or more. Size varies depending on availability.

3. 黄 焼 排 翅 Braised premium shark's fin in casserole 1枚 25,000 ~
(税込 27,500 ~)

吉切鮫の尾びれの北京式土鍋煮

1 枚 100g 以上でございます。大きさは仕入れ状況により異なります。
Each piece weighs 100g or more. Size varies depending on availability.

4. 乾 焼 排 翅 Premium shark's fin steak 1枚 25,000 ~
(税込 27,500 ~)

吉切鮫の尾びれのステーキ

1 枚 100g 以上でございます。大きさは仕入れ状況により異なります。
Each piece weighs 100g or more. Size varies depending on availability.

5. 金腿紅焼魚翅 Braised premium shark's fin soup with Jin hua ham 7,500
(税込 8,250)
ふかのひれの金華ハム風味スープ
1名様用 3,500
(税込 3,850)

6. 蟹 王 魚 翅 Shark's fin soup with king crab meat 9,900
(税込 10,890)
ふかのひれとたらば蟹のスープ
1名様用 4,500
(税込 4,950)

ふかのひれは、大海を力強く泳ぐサメの生命力の象徴と考えられ、
明代から宮廷料理として発達しました。

歴代の皇帝の長寿を願う滋養食として尊ばれたと伝えられます。
強いひれの繊維をやわらかく戻し、最上級のスープでうまみを含ませる
伝統の技を駆使したスペシャリテをお楽しみください。



写真は120g前後のふかのひれのイメージです。
The size of the whole shark's fin in the image is about 120 grams.

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.

前菜 Appetizer

1. 厨師推奨彩盤 *Chef's special appetizer* 2名様用 **3,800**
調理長のおまかせ前菜盛り合わせ
(税込 4,180)
3名様用 **5,700**
(税込 6,270)
2. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* **4,500**
三種前菜盛り合わせ
(税込 4,950)
3. 拌 特 級 海 蜇 *Premium jellyfish in vinegar* **3,500**
舟山産特級くらげの甘酢和え
(税込 3,850)
4. 蜜 汁 叉 焼 肉 *Roasted pork* **3,300**
黒豚の叉焼
(税込 3,630)
5. 双 味 白 切 鶏 *Cold chicken (Scallion sauce & Soy sauce)* **3,000**
名古屋コーチンの蒸し鶏、二種ソース
(税込 3,300)
6. 芥 味 鮑 魚 *Cold abalone (Mustard sauce)* **6,500**
活け鮑の前菜、マスタードソース
(税込 7,150)



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.

なまこ・鮑

Sea cucumber and Abalone

1. 亜寿多仏跳牆 *Buddha Jumping over the wall*
(Steamed high-quality Dry material in a Pot) 1名様用 **15,000**
本店名物 干し鮑となまこと貝柱の壺蒸し煮 (税込 16,500)
2. 満 壘 香 *Braised abalone, sea cucumber and beef in casserole* 1名様用 **6,500**
本店オリジナル鮑となまこと牛肉の壺蒸し、^{マン タン シャン}満壘香 (税込 7,150)
3. 葱 焼 海 参 *Braised sea cucumber with scallion* **6,500**
山東名菜 なまこの葱風味煮込み (税込 7,150)
4. 蠔 油 鮑 魚 *Braised abalone (Oyster sauce)* **6,500**
活け鮑のかき油煮込み (税込 7,150)
5. 奶 油 鮑 魚 *Braised abalone (Cream sauce)* **6,500**
活け鮑のクリーム煮 (税込 7,150)
6. 麻 醬 炒 鮮 鮑 *Sautéed Abalone (Sesame sauce)* **6,500**
活け鮑の北京式胡麻風味炒め (税込 7,150)



2.



6.

海の幸 Seafood

1. 酒釀乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,500
海老の上海風唐辛子ソース煮 (税込 3,850)
2. 杮果奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 4尾 4,000
大海老のマングーマヨネーズクリーム炒め (税込 4,400)
3. 酒釀乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 4尾 4,000
大海老の上海風唐辛子ソース煮 (税込 4,400)
4. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery (Salt or XO sauce)* 3,200
あおりいかとセロリーの炒め物 味付けをお選びください (塩、XO醬) (税込 3,520)
5. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 4,000
海の幸と季節野菜の八宝菜、陶板仕立て (税込 4,400)
6. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 3,500
帆立貝とブロッコリーの炒め物 (税込 3,850)
7. 奶油鮮貝 *Sautéed scallop (Cream sauce)* 3,500
帆立貝のクリーム煮 (税込 3,850)
8. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 3,200
白身魚の甘酢あんかけ、黒酢風味 (税込 3,520)
9. 芙蓉蟹肉 *King crab meat egg fuyong* 4,200
たらば蟹の蟹玉 (税込 4,620)
10. 陶板蟹腿 *Sautéed king crab on hot grill plate (XO sauce)* 10,000
たらば蟹のXO醬炒め、陶板仕立て (税込 11,000)



10.

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.

牛肉・豚肉・家鴨・鶏肉

Beef, Pork, Duck and Chicken

1. 豉椒煎和牛 *Sautéed Japanese beef* 2切 5,000
黒毛和牛のステーキ、温野菜添え (税込 5,500)
2. 黒椒炒和牛 *Sautéed Japanese beef with black pepper* 5,000
黒毛和牛の黒胡椒炒め (税込 5,500)
3. 青椒和牛絲 *Sautéed Japanese beef and pimiento* 4,500
黒毛和牛とピーマンの細切り炒め (税込 4,950)
4. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 3,500
黒豚の酢豚 (税込 3,850)
5. 魚香肉絲 *Sautéed pork (Hot and sour sauce)* 3,500
黒豚の辛味炒め (税込 3,850)
6. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 2切 3,000
釜焼き、北京ダック (税込 3,300)
半羽(6切) 9,000
(税込 9,900)
1羽(12切) 18,000
(税込 19,800)
7. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 3,000
名古屋コーチンとカシューナッツの炒め物 (税込 3,300)
8. 辣子鶏 *Fried Chicken (Hot sauce)* 3,000
名古屋コーチンの唐辛子香り炒め (税込 3,300)



6.

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.

野菜・豆腐・おこげ料理・鹹点心

Vegetables, Tofu, Crisp rice and Dimsum

1. X O 醬 時 菜 *Sautéed vegetables (XO sauce)* 3,000
季節野菜のXO醬炒め、陶板仕立て (税込 3,300)
2. 清 炒 青 菜 *Sautéed vegetables* 2,500
青野菜の炒め物 (税込 2,750)
調味をお選びください (①ガーリック塩 ②ガーリック醬油 ③金華ハム)
3. 陳 麻 婆 豆 腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,600
陳麻婆豆腐 (税込 2,860)
4. 蟹 王 豆 腐 *Braised king crab meat and tofu* 3,500
たらば蟹と豆腐の煮込み (税込 3,850)
5. 四宝海鮮鍋粿 *Sautéed seafood and vegetables served on crisp rice* 3,500
四種海の幸のおこげ料理 (税込 3,850)
6. 四宝海鮮焼売 *Shao-mai with Seafood (abalone, king crab meat, shrimp, scallop)* 4種 2,400
四種海の幸の焼売 (税込 2,640)
ご追加は1個単位で承ります
鮑・たらば蟹焼売 各1個 700 (税込 770) 海老・貝柱焼売 各1個 500 (税込 550)
7. 百 花 釀 蟹 鉗 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,200
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 1,320)
8. 炸 春 捲 *Spring rolls* 3本 1,500
春 卷 (税込 1,650)
9. 鍋 貼 兒 *Gyoza (minced pork and shrimp)* 3個 1,200
黒豚と海老の餃子 (午後3時までの承りとさせていただきます) (税込 1,320)



2.



5.

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.

湯麺・炒麺・ご飯
Soup noodles, Fried noodles, Rice

1. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* ---- 3,000
海の幸と野菜の五目麺 (税込 3,300)
2. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* ----- 2,600
アスター麺 (税込 2,860)
3. 排翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin (whole)* ----- 時価
ふかのひれの姿煮込み麺
4. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* ----- 6,000
ふかのひれ麺 (税込 6,600)
5. 陶板鮮鮑海鮮炒麺 *Fried noodles with abalone and seafood on hot grill plate* ---- 4,400
鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て (税込 4,840)
6. 蟹王蔬菜炒麺 *Fried noodles with King crab meat and vegetables* ----- 3,500
たらば蟹と野菜のあんかけ焼きそば (税込 3,850)
7. 蟹王米粉 *Rice-flour noodles with king crab meat (Salt, Curry)* ----- 3,000
たらば蟹と野菜のビーフン (税込 3,300)
調味をお選びください (塩味、カレー風味)
8. 蟹王生菜炒飯 *Fried rice with king crab meat and lettuce* ----- 3,000
たらば蟹とレタスの炒飯 (税込 3,300)
9. 陶板魚翅炒飯 *Fried rice with shark's fin and seafood in casserole* ----- 6,000
ふかのひれと海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 (税込 6,600)

デザート Dessert

1. 香 枳 布 丁 *Mango pudding* 1,200
マンゴープリン (税込 1,320)
2. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 1,100
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 1,210)
3. 美人杏仁豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 900
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース (税込 990)
4. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 1,100
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え (税込 1,210)
フルーツまたは小豆からお選びください。 *Please choose the sweetness of the favorite (fruit or sweet red beans)*
5. 炸 芝 麻 球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 3個 900
あん入り揚げ胡麻団子 (税込 990)

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.