

季節のおすすめ逸品

1. 新派沙律醉海鮮 *Seafood salad with century egg tofu paste* 4,840
海の幸のサラダ、ピータン豆腐のフムス仕立て
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 8,800
五島列島産くえの強火蒸し
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. 蘑菇炒鮮鮑魚 *Stir-fried abalone and abalone mushrooms* 8,250
活け鮑とあわびたけの炒め物
広東海鮮料理の手法であわび茸の食感を生かし、うま味溢れる活け鮑とともに強火で炒めました。
4. 豆豉煎蝦夷鹿 *Sautéed Ezo venison (fermented soy beans and citrus peel sauce)* 4,730
稚内直送蝦夷鹿のステーキ、ドウチーと陳皮のソース
冬にかけて脂がのりうま味を増したエゾシカの赤身肉を
香り高い陳皮をアクセントにしたソースでお楽しみください。
5. 蘋果桂花巴飛 *Apple and Osmanthus Wine Parfait* 2,970
りんごと桂花陳酒のパフェ
杏仁のムースに桂花陳酒のジュレ、りんごのシャーベットを重ね、
花びらのようにうすく切ったりんごのコンポートをあしらいました。
6. 炸海鮮卷 *Fried Seafood roll with King crab meat* 3,960
創業100周年記念復刻メニュー
たらば蟹と海の幸の巻き揚げ
「海老の巻き揚げ」「蟹の巻き揚げ」は創業時から伝統点心です。
脈々と受け継がれた巻き揚げの手法を応用し、たらば蟹のうま味を封じ込めました。



1.



2.



3.



4.

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.