

## 季節のおすすめ品

*Shef's spécialité*

- |             |  |                          |
|-------------|--|--------------------------|
| 1. 厨師時鮮彩盤   | 調理長おすすめ前菜盛り合わせ<br><i>Chef's special appetizer</i>  | 1名様用 2,420               |
| 2. 応季鹹点心    | 銀座南店限定<br>季節の点心盛り合わせ<br><i>Seasonal dim sum</i><br>季節の素材を使ったオリジナル点心をご用意します。内容は係の者をご説明いたします。<br><i>The staff will inform you of today's dim sum.</i>                                  | 1,100                    |
| 3. 応時海鮮菜    | 本日の特選海の幸の料理<br><i>Today's seafood special</i><br>※本日の海の幸とおすすめの調理法を係の者をご説明致します。<br><i>The staff will inform you of today's seafood. Please choose the seafood and cooking method.</i> | 6,600 ~                  |
| 4. 招牌和牛菜    | 黒毛和牛のスペシャリテ<br>秋田牛リブロースのステーキ<br><i>WAGYU beef specialte</i>  | 100g 6,600<br>150g 9,900 |
| 5. 蟹王鮮鮑海鮮炒麵 | 本日の贅沢麵 または ご飯<br>活け鮑、たらば蟹、海の幸のあんかけ焼きそば<br><i>Fried noodles with abalone, king crab, and seafood</i>  | 5,500                    |
| 6. 草莓嘜啞啞啞   | 苺のモーモーチャーチャー<br><i>Strawberry bubur chacha</i>   | 1,650                    |

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.