

日本各地の厳選食材を楽しむ 月替わりおすすめ品 10月

Monthly recommended menu

爆炒野猪肉

大分県山香^{やまが}の猪と美人れんこんの北京風スパイス炒め 3,630

Sautéed wild boar and lotus root with spices

国東半島中央に位置する秘境、山香町で獲れた「山香の猪」を肉厚で粘りが強い金沢美人れんこんとともに、クミンや唐辛子などを使ったオリジナルのスパイスで炒めました。



表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.

季節のおすすめ逸品

Chef's spécialité

新派柚香海鮮	柚子香る、海の幸のサラダ	4,950
--------	--------------	-------

Seafood salad (Yuzu)

帆立貝、甘えび、あおりいかななどを華やかに盛り合わせました。
粗削りの完熟柚子の香りが白ワインとよく合います。

蘑菇魚翅羹	ふかのひれと五種きのこのスープ	5,500
-------	-----------------	-------

Shark's fin soup with five kinds of mushrooms

モリユやボルチーニなどを合わせたふかのひれのスープの
濃厚な香りをお楽しみいただくこの季節ならではの一品です。

炸海鮮卷	たらば蟹と海の幸の巻き揚げ	4,400
------	---------------	-------

Fried Seafood roll with King crab meat

「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。

梨子桂花巴飛	梨と桂花陳酒のパフェ	2,970
--------	------------	-------

Pear and Osmanthus Wine Parfait

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。

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.

創業100周年記念メニュー 100th Anniversary menu

昭和のメニューの花形を現代の美味としてお楽しみいただきます。



芙蓉燕巣

燕の巣の芙蓉仕立て、上湯添え

5,940

Swallow's nest, steamed egg custard, soup

透明に輝く最上級のスープ「上湯」は技芸の粋。
アナツバメの巣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。



樟茶野鴨

北海道産スノーホワイトチェリバレー鴨の燻製

3,630

Smoked duck with tea leaves

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。

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.