

季節のヴィーガンメニュー *Chef's spécialité*

スータン
素湯(精進スープ)を用いて調理する本格的な中国ヴィーガン料理です。

紅 焼 西 冬 創業100周年記念メニュー 3,300

どんこと筍の煮込み、スターアニスの香り

Braised Shiitake Mushrooms and Winter Bamboo Shoots with Star Anise

風味豊かな天白椎茸を筍、八角(スターアニス)とともにやわらかく煮込みました。
創業メニューの一皿をヴィーガンメニューとしてアレンジしてお楽しみいただきます。

清 燉 磨 菇 蔬 菜 きのこの健美蒸しスープ 3,850

Stir-fried abalone and abalone mushrooms

ポルチーニ、モリーユ、どんこなどの数種類のきのこを
はと麦などとともに時間をかけて蒸し煮にしました。滋味豊かな一品です。

磨 菇 鍋 粬 七種きのこのおこげ料理 3,960

Braised seven kinds of mushrooms served on crisp rice

ポルチーニ、どんこ、あわびたけなどを煮込み、香ばしく揚げたおこげにかけました。
きのこのうまみをお楽しみください。

反 転 紅 棗 蘋 果 塔 棗とりんごのタルト・タタン 2,530

Jujube and apple tarte tatin

棗とココナッツのアイスをキャラメリゼしたりんごのコンポートで包みました。
りんごと棗の自然な甘みが中国茶とよく合います。

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.



2. 反転紅棗蘋果塔 *Jujube and apple tart tatin*

2,530

棗とりんごのタルト・タタン

棗とココナッツのアイスをキャラメリゼしたりんごのコンポートで包みました。
りんごと棗の自然な甘みが中国茶とよく合います。

サービス料として御飲食代金の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.