日本各地の厳選食材を楽しむ 月替わりおすすめ品 11月
Monthly recommended menu

蘑菇炒鮮鮑魚　**大粒活け鮑とあわびたけの炒め物**　*8,250*

Stir-fried abalone and abalone mushrooms

広東海鮮料理の手法で弾力のあるあわび茸の食感を生かしました。
うま味溢れる大粒の活け鮑との相性は抜群です。



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ま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

モリーユやポ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。

炸海鮮巻　**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*

Smorked 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ま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.