

季節のおすすめ品



1. 素菜XO醬乾燒排翅 *Braised shark's fin (Veggie XO sauce)* 100g 23,500 ~

創業100周年記念スペシャルテ

吉切鮫の尾びれの姿煮込み、ベジ XO 醬ソース

本日のふかのひれの大きさ(重量)を係りの者のご案内致します。写真は120gのイメージです。

2. 草式極品海皇盅 *Steamed soup with soft-shelled turtle, abalone, sea cucumber* 5,500

すっぽん、鮑、なまこの極上壺蒸しスープ

3. 厨師特撰一品和牛 *Special Wagyu dish (Truffle sauce)* 3,960

黒毛和牛のスペシャルテ、トリュフソース

4. 蟹粉蝦仁麵 *Noodles with Shrimp and Shanghai crab* 5,500

上海蟹と海老の麵

調理法をお選びください。① スープ麵 ② 和え麵 ③ 陶板焼きそば ④ 陶板ご飯

Please choose a cooking method. ① Soup noodles ② Mixed noodles ③ Fried noodles ④ Rice

5. 陶板鮑魚和牛燻飯 *Rice with Wagyu and abalone served on hot grill plate* 4,950

黒毛和牛と鮑のあんかけご飯、陶板仕立て

6. 栗子豆漿湯円 *Sweet soup with chestnut and soy milk, with black sesame paste shiratama dumplings* 990

黒胡麻餡の白玉入り、栗と豆乳のお汁粉

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。

調理長のおすすめ品



陶板鮑魚和牛燭飯

黒毛和牛と鮑のあんかけご飯、
陶板仕立て

Rice with Wagyu and abalone served on hot grill plate

4,950

和牛、鮑、きのこなどのうまみたっぷりな濃厚なあんを
香ばしく焼いたご飯にかけてお楽しみいただきます。

表示価格は税込です。

All prices are tax included.

調理長のおすすめ品



蟹粉蝦仁麵

上海蟹と海老の麵

Noodles with Shanghai crab meat and shrimp

5,500

上海蟹のほぐし身、味噌、卵をたっぷり使った濃厚なあんを
お好みの麺料理でお楽しみいただけます。

調理法をスープ麺、和え麺、陶板焼きそば、陶板ご飯
からお選びください。

表示価格は税込です。

All prices are tax included.