

## 季節のおすすめ品

Seasonal spécialité

- |            |                                                                                                              |            |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. 沙律皮蛋紅茶鴨 | 紅茶鴨と黄金ピータンのサラダ<br><i>Smoked duck and century egg salad</i>                                                   | 3,630      |
| 2. 蟹粉魚翅羹   | ふかのひれと上海蟹のスープ<br><i>Shark's fin soup (Shanghai crab sauce)</i>                                               | 1名様用 4,950 |
| 3. 蘑菇春卷    | ポルチーニ香る きのこの春巻<br><i>Mushroom spring roll forevored porcini</i>                                              | 1本 770     |
| 4. 香煎知床鹿肉  | 知床産蝦夷鹿のステーキ、豆豉ソース<br><i>Ezo venison steak (Fermented soy beans)</i>                                          | 2,750      |
| 5. 蟹粉炒麵    | 上海蟹と海老と秋の味覚の焼きそば<br><i>Fried noodles with shrimp and vegetables on hot grill plate (Shanghai crab sauce)</i> | 4,950      |
| 6. 栗子蒙布朗巴飛 | 栗のモンブラン風パフェ<br><i>Mont Blanc-style Parfait</i>                                                               | 1,980      |

## 調理長のおすすめ逸品

*Chef's Speciality*



蟹粉炒麵

### 上海蟹と海老と秋の味覚の焼きそば

*Fried noodles with shrimp and vegetables on hot grill plate (Shanghai crab sauce)*

4,950

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.

## 調理長のおすすめ逸品

*Chef's Speciality*



沙律皮蛋紅茶鴨

## 紅茶鴨と黄金ピータンのサラダ

*Smoked duck and century egg salad*

3,630

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.