

アラカルト メニュー

お料理の提供にお時間いただく場合もございます
ご理解のほどよろしくお願いいたします

本日のおすすめ

和歌山県産 鮎の春巻き (1本)	880
長崎県産 ハタの強火蒸し (1人前)	1,430
茨城県産 ミル貝・ホタテ・海老の黄ニラ入り塩炒め	3,410
兵庫県産 鱧(ハモ)とナスの甘辛唐辛子炒め	1,760
ゴマふぐ 白子のニンニクしょう油がけ	1,100
牛のレバニラ	1,650
松阪ポークの広東風チャーシュー (焼きたてでご用意、30分ほどお時間いただきます)	1,980
二種 くらげの冷菜	1,760
シマエビの紹興酒漬け (6匹)	1,320
台湾ピータン	770
ピータン豆腐	990
青ザーサイの浅漬け	660
ピーカンナッツの飴炊き	770
エビ春巻き (2本)	880
小籠包 (2個)	700
広東風シュウマイ (2個)	600
豚肉と玉葱のシュウマイ 桜エビ醤のせ (2個)	600
エビと大葉のニラまんじゅう (2個)	880

Drink Menu

海老と玉子のチリソース (6匹)	1,760
海老のマヨネーズソース (4匹)	1,760
牛ほほ肉の黒酢ソース	1,980
麻婆豆腐	1,650
ゴマふぐの白子入り 麻婆豆腐	1,980
桜エビ醬入り 担々麺	1,760
青のりの汁そば	1,760
冷やし豆乳担々麺	1,760
うなぎと大葉、フレッシュ山椒の炒飯	1,760
カラスミと干し貝柱の炒飯	1,870
自家製XO醬の炒飯	2,200
花捲 (1個)	330
杏仁豆腐	770
マンゴープリン	770
事前ご予約で承ります。 前菜盛り合わせ (1人前)	1,980

※2人前から承ります

コース各種、その他の特別メニューのご案内は、後ろのページにございます。

※ 前日 又は 3日前までにご予約をお願いいたします ※

コース各種

ディナーコース

お一人様 7,260円 税込

アミューズ・前菜・スープ・海鮮料理・肉料理・お食事・デザート

ふかひれの姿煮入り コース

お一人様 12,100円 税込

アミューズ・前菜・スープ・海鮮料理・ふかひれの姿煮・肉料理・お食事・デザート

特選コース (北京ダック・鮑・ふかひれ姿煮入り)

3日前までのご予約制

お一人様 16,500円 税込

アミューズ・スープ・焼き物・鮑料理・北京ダック

ふかひれの姿煮・肉料理・お食事・デザート

特別メニュー

ふかひれの姿煮 (1枚)

6,000

特大 ふかひれの姿煮 190g～

18,000～

【吉切鮫 (ヨシキリザメ)】 【青鮫 (アオザメ)】 【毛鹿鮫 (モウカザメ)】

※ 鮫の種類により大きさが異なります。

ご予約時に、お問い合わせくださいませ。

前菜 盛り合わせ (1人前)

1,980

季節の薬膳風 蒸しスープ (1人前)

1,650

ふかひれ手びれの 蒸しスープ (1人前)

2,750

コラーゲン蒸しスープ スッポン・ふかひれ・ナマコ入り (1人前)

3,500

広東風 鳩のバリバリ焼き (1羽) 3日前までのご予約制

3,650

北京ダック 3日前までのご予約制 半羽 (6本)

6,600

Drink Menu

サッポロ	ラガービール	中瓶	880
サントリー	プレミアムモルツ	小瓶	770
ノンアルコールビール	サントリーオールフリー	小瓶	660
グラス	紹興酒 8年 (90ml)		770
ボトル	紹興酒 10年 (330ml)		2,420
ボトル	紹興酒 古越龍山 10年 (500ml)		7,700
ボトル	紹興酒 古越龍山 15年 (500ml)		13,200
ボトル	紹興酒 越王台 20年 (500ml)		11,000
冷酒	陸奥八仙 V1116 (デンマーク産の白ワイン酵母使用)		880
ジェムソンハイボール	(アイルランド)		880
カバランハイボール	(台湾)		1,100
知多ハイボール	(日本)		1,100
余市ハイボール	(日本)		1,100
白酒ハイボール			880
杏露酒	ロック 660 ・ ソーダ割り		770
桂花陳酒	ロック 660 ・ ソーダ割り		770
シェリー	エミリオ・ルスタウ エンペラトリス・エウヘニア オロロソ 50ml		1,100
ブドウジュース	ソーヴィニヨン・ブラン (アランミリア)		1,210
ライチネクター	(アランミリア)		1,540
オレンジジュース			880
ジンジャエール	(辛口)		660
アイスウーロン茶			660
アクアパンナ ・ サンペレグリノ		各	990

Wine List

Wine By The Glass

■ スパークリングワイン

Sparkling Wine

Invivo Marlborough Sparkling Sauvignon Blanc NV < Marlborough / New Zealand >
インヴィーヴォ マールボロ スパークリング ソーヴィニヨンブラン 990

■ 白ワイン

White Wine

2023 Hain Piesporter Riesling Trocken < Mosel / Germany >
リースリング 880

2023 Chablis < Bourgogne / France >
シャブリ (シャルドネ) 990

■ ロゼワイン

Rose Wine

2024 Black Cottage Marlborough Rosé < Marlborough / New Zealand >
ブラックコテージ・マールボロ ロゼ 880

■ オレンジワイン

Amber Wine

2023 Malvasia Orange (Malvasia Bianca) < Abruzzo / Italy >
マルヴァジア オレンジ 990

■ 赤ワイン

Red Wine

2023 Flor de Morca < Aragón / Spain >
ガルナッチャ 880

2019 Murviedro Sericis Cepas Viejas monastrell < València / Spain >
モナストレル 990

■ デザートワイン

Dessert Wine

2020 Château Guiraud < Sauternes / France >
シャトー・ギロー (70ml) 1,320

シャンパン

Champagne

	Bottle
Krug クリュッグ	53000
Charles Heidsieck Brut Réserve NV シャルル・エドシク ブリュット・レゼルヴ	17000
Paul Goerg Blanc de Blanc Brut NV ポール・グール ブラン・ド・ブラン ブリュット	15000
Henriot Brut Souverain NV アンリオ ブリュット・スーヴェラン	14000

スパークリングワイン

Sparkling Wine

	Bottle
Nyetimber Classic Cuvée Multi-Vintage ナイティンバー クラシック・キュヴェ・マルチヴィンテージ	< United Kingdom > 12000
	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot meunier
Ferrari Maximum Rosé NV フェッラーリ マキシマム・ロゼ	< Trentino Alto Adige / Italy > 9000
	Pinot Nero, Chardonnay
Ferrari Brut NV フェッラーリ ブリュット ブラン・ド・ブラン	< Trentino Alto Adige / Italy > 8000
	Chardonnay
Crémant de Bourgogne Tradition Brut NV / Claude Gheeraert クレマン・ド・ブルゴーニュ トラディション ブリュット	< Bourgogne / France > 6800
	Pinot Noir, Chardonnay
Decoy Brut Cuvée Sparkling Wine NV / Duckhorn Vineyard デコイ ブリュット・キュヴェ	< California / USA > 6500
	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier
Invivo Marlborough Sparkling Sauvignon Blanc NV インヴィーヴォ マールボロ ソーヴィニヨンブラン	< Marlborough / New Zealand > 5800
	Sauvignon blanc
Crémant de Loire Brut L NV / Chateau de l'Aulee クレマン・ド・ロワール ブリュット・エル	< Loire / France > 5500
	Chenin Blanc, Cabernet Franc
Rotari Brut Rosé Metodo Classico NV ロータリ ブリュット・ロゼ	< Trentino Alto Adige / Italy > 5200
	Pinot Noir, Chardonnay
Undurraga Sparkling Brut Black Label ウンドラーガ スパークリング ブリュット	< Central Valley / Chile > 4800
	Chardonnay, Pinot Noir

中国茶

マグカップでご用意しております。

- | | | |
|------------|---------------------------------|------|
| ■ 茉莉香片 | (ジャスミン) | 990 |
| 【緑茶・台湾】 | 華やかに広がるジャスミン香、緑茶の旨み | |
| ■ 白牡丹皇 | (ハクボタン) | 1100 |
| 【白茶・福建省】 | 渋みが少なく、香り高い、まろやかな優しい味わい | |
| ■ 凍頂烏龍茶 | (トウチョウウーロンチャ) | 990 |
| 【青茶・台湾】 | 香ばしさとフルーティーな甘み、優しい花香 | |
| ■ 四季春茶 | (シキシュンチャ) | 990 |
| 【青茶・台湾】 | 華やかなブーケのような香り、渋みの少ない柔らかな香味 | |
| ■ 東方美人 | (トウホウビジン) | 990 |
| 【青茶・台湾】 | 優しい蜜香とほのかな果実香 | |
| ■ 黄金桂 | (オウゴンケイ) | 990 |
| 【青茶・福建省】 | 爽快な飲み心地、ミルキーな余韻を味わえる | |
| ■ 安溪鉄観音 | (テッカノン) | 990 |
| 【青茶・福建省】 | 爽やかで深みのある味わい、蘭の花のような香りがふんわりと広がる | |
| ■ 宋種鳳凰単叢水仙 | (ホウオウタンソウスイセン) | 1100 |
| 【青茶・広東省】 | 発酵させた香ばしさ、ライチのフルーティーさを感じる味わい | |
| ■ 蜜香紅茶 | (ミッコウコウチャ) | 990 |
| 【紅茶・台湾】 | 花の蜜のような優しく甘い香り | |
| ■ 普洱茶 | (プーアルチャ) | 990 |
| 【黒茶・雲南省】 | まろやかで香ばしく温かみのある味わい | |