

秋のおすすめアラカルト

Chef's recommendations

天然とらふぐの湯引き

Boiled wild tiger puffer fish



小盆/Small Portion

5,600

ロブスターのクリーム煮 パイドーム仕立て

Braised lobster in cream sauce



1人前/1dish

4,300

合鴨ローストのクレープ包みきのこ味噌仕立て

Roasted duck wrapped in crepe and mushroom miso



小盆/Small Portion

2,600

三大乾貨のひとつ 干し鮑の姿煮込み

Braised dried whole abalone



1個/1Piece

38,000

ふかひれと蟹爪の上海蟹ソース

Shark fin and crab claws in Shanghai crab sauce



小盆/Small Portion

8,800

天然とらふぐ炒飯

Fried rice with wild tiger puffer fish



1個 / 1 Piece

4,800

南瓜プリン

Pumpkin pudding



1個/1Cup

1,900

産地・入荷状況は係にお尋ねください。

Please ask to the staff about production area or any other availability.

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.



Today's seafood cooked any style

釣り船直送 本日の魚介料理

小盆/Small Portion

5,000～

産地・入荷状況は係にお尋ねください。表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

Please ask to the staff about production area or any other availability. All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.



前菜

冷盆類

Cold Dishes

			1プレート/1 Plate
1 冷菜七種盛り合わせ			3,900
七色拼盆 / Assorted cold appetizers			
		小盆/Small Portion	中盆/Medium Portion
2 鮑とくらげ入り冷菜七種盛り合わせ		11,000	14,600
鮮鮑同海蜇七色拼盆			
Assorted cold appetizers with abalone and jelly-fish			
3 くらげ入り冷菜三種盛り合わせ		4,300	6,400
三色拼盆 / Assorted cold appetizers including jellyfish			
★印より2品お選び下さい (with your favorite choice of two kinds from★)			
4 くらげの冷菜		4,300	6,400
凉拌海蜇 / Cold jelly-fish			
★5 みかん鶏の冷菜(お好みの味で)	 	3,200	4,600
白切油鶏 / Cold steamed chicken (with your favorite sauce)			
(よだれ鶏, 胡麻だれ, 葱だれ)			
Spicy soy sauce, Sesame sauce, Green onion sauce			
口水鶏, 芝麻鶏, 葱油鶏			
★6 みかん鶏の四川式バンバンジー		3,200	4,600
棒棒童鶏 / Shredded chicken with spicy sauce			
★7 チャーシュー		3,200	4,600
明爐叉焼 / Chinese barbecued pork			
★8 ピータン	 	1,600	2,300
松花皮蛋 / Preserved eggs			
★9 二種野菜の唐辛子甘酢漬け		1,700	2,400
酸辣素菜 / Hot and sour pickled vegetables two kinds			

● 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

● 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive consumption tax and service charge.

● 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。We may change the menu depending on buying situation.

● ご提供いたします料理は8品目のアレルギー表示しております。その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 8 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) in our menu.

Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.



		70g	120 g
10 姿ふかひれの土鍋煮込み		16,900	24,000
紅焼排翅 / Braised shark fin with soy sauce (whole)			
11 蟹肉と蟹玉子入りふかひれスープ	  		1 人前/1Cup 3,200
蟹肉蟹黄翅 / Shark fin soup with crab meat and crab egg			
12 五目入りふかひれスープ			2,900
八珍紅焼翅 / Shark fin soup with chop-suey			
13 蟹肉入りふかひれスープ	  		2,900
蟹肉魚翅 / Shark fin soup with crab meat			
14 燕の巣の上湯スープ			11,000
高湯官燕 / Clear bird's nest soup			
15 活エゾ鮑の湯引き	 		1個/1Piece 7,800
白灼鮮鮑片 / Boiled fresh abalone with vegetables			
16 活エゾ鮑と野菜のあっさり炒め			7,800
碧緑鮮鮑片 / Sautéed fresh abalone with vegetables			
17 エゾ鮑のオイスターソース煮			3,300
蠔油扒鮑魚 / Braised abalone in oyster sauce			
18 エゾ鮑のクリーム煮込み			3,300
奶油扒鮑甫 / Braised abalone in cream sauce			



活エゾ鮑と野菜のあっさり炒め
碧緑鮮鮑片・Sautéed fresh abalone with vegetables

●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
●表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
●仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。We may change the menu depending on buying situation.

1尾/1Piece

- 19 国産イセ海老の中国味噌炒め
豆豉爆龍蝦 / Sautéed lobster in black bean paste



23,000
- 20 国産イセ海老の葱・生姜風味
姜葱龍蝦 / Sautéed lobster with ginger and leek



23,000
- 21 国産イセ海老のチリソース煮
乾焼龍蝦 / Braised lobster in chili sauce



23,000

※活さいまき海老は事前のご予約にて承ります

1匹/1Piece

※6匹から承ります。

- 22 活さいまき海老の衣揚げ 甘酢添え
酥炸脆麻蝦 / Fresh prawns fritter served with sweet and sour sauce



1,800
- 23 活さいまき海老のガーリック蒸し
蒜茸蒸麻蝦 / Steamed fresh prawns flavored with garlic



1,800
- 24 活さいまき海老の黒胡椒炒め
黒椒爆麻蝦 / Sautéed fresh prawns with black pepper



1,800

小盆 Small Portion 中盆 Medium Portion

- 25 海老のマヨネーズソース炒め
生汁明蝦球 / Sautéed prawns in mayonnaise sauce with fruit



4,600

6,400
- 26 海老のチリソース煮
乾焼明蝦球 / Braised prawns in chili sauce



4,600

6,400
- 27 海老のXO醤炒め
XO醤炒蝦球 / Sautéed prawns with XO sauce



4,800

6,900
- 28 海老の甘酢ソース炒め
糖醋明蝦球 / Sweet and sour prawns



4,600

6,400
- 29 ズワイ蟹肉入り餡かけ玉子焼き
蟹肉滑蛋 / Chinese omelet with crab meat sauce



3,800

5,000

- 30 紅ズワイ蟹爪と海老すり身包み揚げ
百花釀蟹鉗 / Deep fried stuffed crab claw



1個/1Piece
2,000



イセ海老の葱・生姜風味
姜葱龍蝦 / Sautéed lobster with ginger and leek

● 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
● 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
● 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。We may change the menu depending on buying situation.

		小盆/Small Portion	中盆/Medium Portion
31 貝柱と野菜のあっさり炒め 碧緑炒帶子 / Sautéed scallops with vegetables		4,600	6,400
32 海老と野菜のあっさり炒め 碧緑炒蝦球 / Sautéed prawns with vegetables	 	4,600	6,400
33 イカと野菜のあっさり炒め 碧緑炒魷魚 / Sautéed squids with vegetables		4,600	6,400
34 黒毛和牛フィレ肉のステーキ 極上黒毛和牛肉 / Sautéed filet of Japanese black beef Wagyu	  		100g 11,000
		小盆/Small Portion	中盆/Medium Portion
35 和牛のオイスターソース炒め 蠔油炒和牛 / Sautéed filet of Japanese beef with oyster sauce	 	6,800	10,800
36 和牛のXO醬炒め XO醬炒和牛 / Sautéed filet of Japanese beef with XO sauce	  	7,100	11,200
37 和牛の黒胡椒炒め 黒椒炒和牛 / Sautéed filet of Japanese beef with black pepper	  	6,800	10,800
38 和牛の中国味噌炒め 豆豉汁和牛 / Sautéed filet of Japanese beef with black bean sauce	 	6,800	10,800
39 和牛の細切りとピーマンの炒め 青椒和牛絲 / Sautéed shredded Japanese beef and green peppers	 	5,400	8,600
40 和牛のそばろ味噌炒め 薄餅包み 又は チシャ菜包み Sautéed minced beef with bean paste served with crepe or lettuce 薄皮和牛碎 生菜和牛碎	 		1 枚/1Piece ※2枚から承ります。 1,500

● 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
● 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
● 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。We may change the menu depending on buying situation

小盆/Small Portion 中盆/Medium Portion

41 海の幸入り八宝菜
時蔬上雑碎 / Sautéed Chop-suey

   4,100

6,400

42 フィレ肉の酢豚
古老肉 / Sweet and sour pork filet

  3,800

5,400



フィレ肉の酢豚
古老肉 ・ Sweet and sour pork **filet**

43 みかん鶏とカシューナッツの炒め
腰果炒鶏丁 / Sautéed chicken and cashew nuts

小盆/Small Portion 中盆/Medium Portion
  3,800

5,400

44 みかん鶏の骨なし唐揚げ
脆南乳鶏球 / Deep-fried chicken Toh-Lee style

  3,200

3,900

45 北京ダック
金陵片皮鴨 / Beijing style crispy skin duck



1枚/1Piece
※2枚から承ります。
2,000



北京ダック
金陵片皮鴨 ・ Beijing style crispy skin duck

●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
●表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
●仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。We may change the menu depending on buying situation.

豆腐・野菜

豆腐類・蔬菜類
Tofu, Vegetables

スープ
燗品湯類
Soup

小盆/Small Portion 中盆/Medium Portion

46 レタスの蟹肉入り餡かけ

蟹肉扒生菜 / Braised lettuce and crab meat



4,100

6,400

47 いろいろ野菜のあっさり炒め

清炒時素菜 / Sautéed various vegetables



3,800

5,400

48 四川麻婆豆腐

麻婆滑豆腐 / Braised tofu in chili meat sauce



3,800

5,700



レタスの蟹肉入りあんかけ

蟹肉扒生菜・Braised lettuce and crab meat

一人前/1Bowl

49 エゾ鮑と野菜のスープ

素菜鮑片湯 / Sliced abalone and vegetable soup



2,000

50 五目入りサンラータン

酸辣湯 / Szechwan style spicy soup



1,500

51 コーンスープ

粟米湯 / Corn soup



1,300

52 野菜と玉子のスープ

青菜蛋花湯 / Egg and vegetable soup



1,300



エゾ鮑と野菜のスープ

素菜鮑片湯・Sliced abalone soup with vegetables

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。We may change the menu depending on buying situation.

53 五目炒飯

什錦炒飯 / Fried rice with chop-suey



2,400

54 蟹肉とレタス入り炒飯

蟹肉炒飯 / Fried rice with crab meat and lettuce



2,600

55 牛肉とXO醤入り炒飯

XO牛肉炒飯 / Fried rice with Japanese black beef, xo sauce



2,900

56 海の幸入り汁そば

桃李湯麵 / Soup noodles with seafood ~Toh-Lee style~



3,600

57 担担麵

担担麵 / Szechwan style sesame hot soup noodles



2,500

58 サンラータンメン

酸辣湯麵 / Szechwan style hot and sour soup noodles



2,500

59 五目汁そば

八珍湯麵 / Soup noodles with chop-suey



2,400

60 野菜汁そば

上素湯麵 / Soup noodles with vegetables



2,400

61 葱と叉焼細切り汁そば

葱油叉焼絲湯麵 / Soup noodles with shredded Chinese BBQ pork



2,400

62 葱汁そば

光湯麵 / Soup noodles with green onion



2,200

63 海の幸入り焼きそば

海鮮炒麵 / Fried noodles with seafood



3,600

64 五目焼そば

八珍炒麵 / Fried noodles with chop-suey



2,400

65 野菜焼きそば

上素炒麵 / Fried noodles with vegetables



2,400

- | | | |
|---|---|-------------------|
| 66 春巻
脆皮炸春捲 / Spring roll |   | 1 本/1piece
600 |
| 67 五目の餅包み揚げ
鹹水角 / Fried dumpling with chop-suey |   | 500 |
| 68 焼売
焼売 / Siu-mai |   | 500 |
| 69 海老の蒸し餃子
筍尖蝦餃子 / Steamed shrimp dumpling |   | 500 |
| 70 小龍包
小龍包 / Soup dumpling |   | 500 |
| 71 にら入り焼餃子
広東煎餃子 / Fried dumpling in shrimp and leek |   | 500 |
| | | |
| 72 フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
鮮果凍豆腐 / Almond jelly with fruit |   | 1,800 |
| 73 タピオカとフルーツ入りココナッツミルク
椰汁西米露 / Coconut milk with tapioka and fruit |  | 1,600 |
| 74 果肉入りマンゴープリン
芒果凍布甸 / Mango pudding |  | 1,800 |
| 75 ライチシャーベット
荔枝雪糕杯 / Lychee sherbet | | 1,100 |
| 76 バニラアイス
香草冰劇淋 / Vanilla ice cream |   | 1,100 |
| 77 揚げ胡麻団子
豆沙芝麻球 / Fried sesame ball filled with red bean paste |  | 500 |