

SEASONAL COURSE

¥6000

渥美うまみ豚の叉焼
高知県産藁焼き鰹 口水醤
青搾菜と干し海老

Roasted Pork Honey Taste
Straw-grilled Bonitol
Zha-cai, Dried Shrimp

鰻の蒲焼き
～揚げ春巻き仕立て～

Eel Spring Roll

長崎県産地鯖のソテー 春野菜と新玉葱

Sauteed Japanese spanish mackerel with Spring Vegetable

山崎さんの特製黒酢豚

Sweet and Sour Pork

黄金炒飯～駿河産桜海老と木の芽～

Sakura Shrimp and Tree Bud Fried Rice

愛玉子

Awkeotsug Jelly

MODERN CHINESE

¥11000

和牛のローストビーフ 紹興酒ソース
高知県産藁焼き鰹 口水醬
青搾菜と干し海老醬

Roasted Wagyu Beef with Shaoxing Wine Reduction
Straw-grilled Bonitol
Zha-cai, Dried Shrimp

北京ダック ～フォアグラと林檎～
Peking duck

金華豚と金翅フカヒレのスープ
Shark Fin Soup

長崎県産地鯖のソテー 春野菜と新玉葱
Sauteed Japanese spanish mackerel with Spring Vegetable

近江牛脛肉の広東風煮込み
Stew Omi Shank Meat Cantonese Style

京鴨と藤椒 香港麺
Duck and Japanese papper Hong Kong Noodsles

デコボンと瀬戸内レモンソルベ
Dekopon and Setouchi lemon sorbet

THE CLASSIC

¥16000



和牛のローストビーフ 紹興酒ソース
高知県産藁焼き鰹 口水醬
青搾菜と干し海老醬

Roasted Wagyu Beef with Shaoxing Wine Reduction
Straw-grilled Bonitol
Zha-cai, Dried Shrimp

北京ダック ～フォアグラと林檎～
Peking duck

フカヒレの姿焼き～土鍋煮込み～
Grilled Shark Fin

朝メ金目鯛の中華蒸し 春野菜と新玉葱
Sauteed Chinese steamed Red bream with Spring Vegetable

近江牛のロースト
Wagyu Steak

京鴨と藤椒 香港麺
GeleeDuck and Japanese papper Hong Kong Noodsles

デコボンと瀬戸内レモンソルベ
Dekopon and Setouchi lemon sorbet