

Carte Menu

カルトメニュー

低温料理

61℃60分 合鴨肉の又焼 ～蜜焼～	¥1,080	ハーフ ¥780
55℃120分 青椒牛肉絲	¥1,680	ハーフ ¥1,080
60℃120分 鶏ムネ肉 ～胡麻汁～	¥980	ハーフ ¥680
60℃120分 四川よだれ鶏	¥980	ハーフ ¥680
55℃120分 黒毛和牛よだれ牛 ～ピータンと香菜のすり鉢～	¥1,480	ハーフ ¥1,080
66℃125分 豚バラ ～ニンニクソース～	¥1,180	ハーフ ¥880
66℃125分 豚ロースハム ～椒麻汁～	¥980	ハーフ ¥680
55℃120分 牛レバーと黒毛和牛モモ肉の最中(1個)	¥680	
62℃300分 牛舌のステーキ ～焼雲丹と温野菜を添えて～	¥1,980	
95℃180分 鮑 真鯛 海老の蒸し合わせ ～鮑肝ソースと山椒ソースのマリアージュ～	¥1,480	
95℃25分 ズワイ蟹の中華おこわ ～とろみ玉子餡～	¥980	

前菜物

真鯛のカルパッチョ	¥1,080	ハーフ ¥780
クラゲと野菜の林檎酢漬け	¥880	ハーフ ¥580
豚肩肉又焼 ～蜜焼～	¥1,080	ハーフ ¥780
果物のサラダ	¥880	ハーフ ¥580

湯物

ズワイ蟹とふかひれ	¥1,280
白菜と豆腐の酸辛味	¥980
コーンスープ	¥580
雑穀と薬膳	¥980

税金・サービス料込み／別途カバーチャージ480円頂戴しております

Carte Men

点心

トマトとバジルの焼売 (4個)	¥580
豚肉と海老の焼売 (4個)	¥580
塩麴と米床の湯葉焼売 (4個)	¥580

海鮮料理

海老香味炒め (塩味 XO 醬 ピリ辛)	¥1,080
海老のチリソース	¥1,280
海老マヨネーズ ～オレンジとストロベリーのマリアージュ～	¥1,080
海老の金砂炒め	¥1,080
ヤリイカの湯引き	¥980
ズワイ蟹と玉子	¥980
ふかひれの姿煮	¥4,280

肉料理

鶏肉とカシューナッツの辛味炒め	¥980
鶏肉 ～朝天唐辛子と山椒～	¥880
骨付鶏 ～油淋鶏～	¥1,180
豚バラ ～角煮黒酢豚～	¥1,280
豚肩肉の豆鼓味噌漬け蒸し	¥1,080
黒毛和牛の炒め (蛎油 黒胡椒 豆鼓)	¥1,580
牛頬肉の煮込み	¥1,680
上海風麻婆豆腐	¥980

麵物 飯物

白菜と豆腐 ～酸辣湯麵～	¥1,080	ハーフ ¥780
海老と烏賊の餡掛焼きそば or おこげ (醤油 塩 白湯)	¥1,180	ハーフ ¥880
四川青山椒担々麵	¥1,080	ハーフ ¥780
五目炒飯	¥980	ハーフ ¥680
海老と水菜の炒飯	¥1,180	ハーフ ¥880
明太子とレタスの炒飯	¥1,080	ハーフ ¥780
牛すじ肉の餡掛土鍋飯	¥1,280	
釜揚げしらすと大葉のカボス涼麵	¥1,080	

税金・サービス料込み／別途カバーチャージ480円頂戴しております

Dessert Menu

デザートメニュー

ソフトドリンク or コーヒー or 紅茶付き

キャラメルグラッセ	¥980
杏仁豆腐 ～フルーツ添え～	¥980
ナッツブラウニー	¥880
キャラメルパウンド	¥880
抹茶ガトーショコラ	¥980

税金・サービス料込み／別途カバーチャージ480円頂戴しております