

ふかひれの尾びれの姿煮込みコース

Course "Braised whole shark's fin"

モウカザメ

毛鹿鮫 1名様 27,500

Shark "Mouka"

ヨシキリザメ

吉切鮫 1名様 22,000

Shark "Yoshikiri"

1枚につき+2,200円で上海蟹ソースに変更できます。
Shanghai crab meat sauce (available at an additional charge of 2,200 yen)

特製拼盤

前菜盛り合わせ

Appetiser

自選排翅

ふかひれの種類をお選びください。

Please choose a shark's fin dish.

①毛鹿鮫の尾びれの姿煮込み

陶板紅焼排翅「毛鹿」 Braised whole "Mouka" fin

②吉切鮫の尾びれの姿煮込み

陶板紅焼排翅「吉切」 Braised whole "Yoshikiri" fin

烤鴨配鹹点心

北京ダックと本日の点心の盛り合わせ

Peking duck and Dim sum

麻醬鮑魚

鮑の北京風胡麻ソース炒め

Sauteed abalone (Sesame sauce)

青花椒煮和牛腩

黒毛和牛の辛味煮込み、青山椒の香り

Braised Wagyu in spicy fresh sichuan pepper soup

応時麺飯

お好みのお食事

Soup noodles or fried noodles or fried rice

芒果布丁

自家製マンゴープリン

Mango pudding

ふかひれの種類

モウカザメ

毛鹿鮫

通が好む厚みのあるヒレで、長時間かけて味を含ませるのが特徴です。

ヨシキリザメ

吉切鮫

日本では最も水揚げ量の多いサメでヒレの繊細な味わいは高く評価されています。