

# 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"

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、上海蟹ソース  
陶板紅焼排翅「毛鹿」 Braised whole "Mouka" fin with Shanghai crab sauce
- ② 吉切鮫の尾びれの姿煮込み、上海蟹ソース  
陶板紅焼排翅「吉切」 Braised whole "Yoshikiri" fin with Shanghai crab sauce

烤鸭配鹹点心 北京ダックと本日の点心の盛り合わせ  
Peking duck and Dim sum

鮮魚鮑魚盤 市場直送鮮魚と活け鮑の料理  
Fish and abalone dish

- ① 強火炒め Sauteed
- ② 葱醤油蒸し Steamed with soy sauce

煎炒和牛 黒毛和牛の角切り炒め  
Sauteed Wagyu

蟹粉拌飯 上海蟹のあんかけご飯  
Fried rice with beef and truffle

今日甜点 本日のおすすめデザート  
Coconut milk with tapioca and dragon fruit

## 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。

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。  
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill.