

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

芝麻和牛炒海鮮 秋田牛とひらめとたいらぎ貝の揚げ炒め
Stir-fried Akita beef, Flounder and Pen shell

今天龍蝦 お好みのロブスター料理
Lobster dish

①葱醬油蒸し ②強火炒め ③チリソース煮
①Steamed (Flavored soy sauce) ②Sauteed ③Sauteed (Chili sauce)

自選主食 お好みのお食事
Fried noodles or Fried rice or Porridge

時令甜点心 デザート盛り合わせ
Assorted desserts

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.