

# 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

## 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葱醤油蒸し ②強火炒め ③チリソース煮

①Steamed (Flavored soy sauce) ②Sautéed ③Sautéed (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.