

# 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

櫻蝦翡翠方頭魚 甘鯛の鱗揚げ、桜海老グリーンソース  
Fried tilefish with green sauce

喜好龍蝦菜 お好みのロブスター料理  
Lobster dish  
①葱醤油蒸し ②ドウチー炒め ③チリソース煮  
①Steamed (Flavored soy sauce) ②Sauteed (Black bean's sauce) ③Sauteed (Chili sauce)

櫻蝦炒飯 桜海老の炒飯  
Fried rice with sakura shrimp

双甜点 デザート二種盛り合わせ  
Assorted two 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。