

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 北京ダックと本日の点心の盛り合わせ

Peking duck and Dim sum

豆豉炒和牛 黒毛和牛と中国野菜のドウチー炒め

Sauteed Wagyu beef and Chinese vegetables (Black beans sauce)

喜好龍蝦菜 お好みのロブスター料理

Lobster dish

① 葱醬油蒸し ② ドウチー炒め ③ チリソース煮

① Steamed (Flavored soy sauce) ② Sauteed (Black bean's sauce) ③ Sauteed (Chili sauce)

蟹粉炒飯 上海蟹の炒飯

Fried rice (Shanghai crab meat sauce)

栗子豆沙西米露 小豆とタピオカの和栗ココナッツミルク

Chestnut coconut milk with tapioca and sweet red beans

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。