

今月のおすすめ料理

Our recommendation

1	蟹粉毛鹿翅	毛鹿鯨の姿煮込み、上海蟹ソース Braised whole large shark's fin (Shanghai crab meat sauce)	38,500
2	栗子焼小排翅	吉切鯨胸びれの姿煮込み、和栗白湯ソース Braised whole shark's fin (Japanese chestnut and chicken broth sauce)	7,700
3	蟹粉白肉	豚ばら肉のやわらか煮、上海蟹ソース Braised pork belly (Shanghai crab meat sauce)	4,950
4	蟹粉炒大蝦	大海老と季節野菜の上海蟹炒め Sauteed prawn and vegetables (Shanghai crab meat sauce)	4,950
5	喜好鮮鮑魚	お好みの活け鮑のお料理 Abalone dish ①葱醬油蒸し ②強火炒め ③ドウチー炒め ④かき油炒め ①Steamed (Flavored soy sauce) ②Sauteed (Salt) ③Sauteed (Black bean's sauce) ④Sauteed (Oyster sauce)	4,400
6	秋味蟹粉酥撻	上海蟹のタルト Shanghai crab tart	1個 1,100
7	湯円栗子露	和栗のお汁粉 Sweet soup with chestnuts	1,650