

前 菜



- ◆クラゲの冷菜
海月頭
¥1,430 (税込1,544円)
- ◆薄切り豚肉の特製ソースかけ
白片肉
¥910 (税込983円)
- ◆蒸鶏の細切りゴマソースかけ
棒々鶏
¥910 (税込983円)
- ◆合鴨ロースの山椒ソースかけ
麻辣鴨脯
¥910 (税込983円)
- ◆北京ピータン
北京皮蛋
¥770 (税込832円)
- ◆前菜盛り合わせ
涼菜
¥1,720 (税込1,858円)

フカヒレ料理



- ◆フカヒレの姿煮 (1枚)
紅焼排翅
¥4,770 (税込5,152円)
- ◆蟹入りフカヒレスープ (1名様用)
蟹肉魚翅湯
¥960 (税込1,037円)
- ◆蟹卵入りフカヒレスープ (3~4名様用)
蟹黄魚翅湯
¥2,390 (税込2,581円)
- ◆干し貝柱入りフカヒレスープ (3~4名様用)
干貝魚翅湯
¥2,390 (税込2,581円)