

季節限定

夏のおすすめメニュー

【期間：6月1日(日)～8月31日(日)】

参色小籠包



季節限定小籠包

とうもろこし

夏の三色小籠包

季節の小籠包は“とうもろこし”。肉餡に練り込んだ、とうもろこしの粒や刻んだ大葉の爽やかな香りがアクセントに。京鼎小籠包・烏龍茶小籠包と共にご賞味ください。

6個 ¥1,380 (税込)

単品も
ご用意しています

とうもろこし小籠包

6個 ¥1,480 (税込)



冬瓜散翅湯

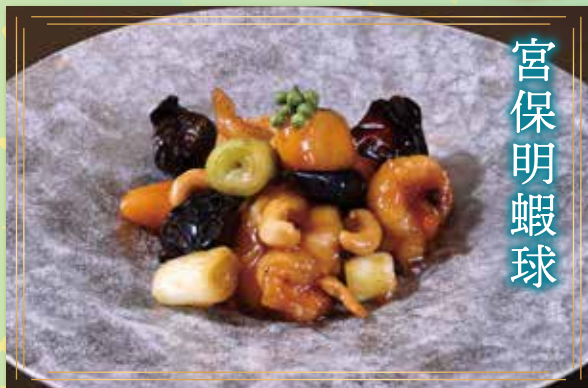


フカヒレと冬瓜のスープ

翡翠色が涼やかな夏野菜“冬瓜”をフカヒレと共に干し貝柱の風味をきかせた優しくさっぱりとした卵白スープに合わせました。

¥1,480 (税込)

宮保明蝦球



大海老と南瓜の唐辛子炒め

食べ応えのある海老を四川風の甘酢で炒めました。南瓜の甘みやカシューナッツのコクが甘酢によく合います。

¥2,380 (税込)

上海醬排骨



スペアリブの赤米煮 夏野菜と共に

スペアリブと赤米を紹興酒や醤油でじっくり煮込んだ伝統的なお料理です。旨味の詰まったタレは蒸しパンや付け合わせた夏野菜に絡めてお召し上がりください。

¥1,580 (税込)

紅焼小排翅



フカヒレの姿煮

コラーゲンたっぷりのフカヒレと濃厚なブラウンソースを一緒に召し上がりください

¥4,800 (税込)

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください