

季節限定

秋のおすすめメニュー

【期間：9月1日(月)～11月30日(日)】

葡萄滑豆腐
杏仁豆腐
秋の果実を添えて



お食事の最後は葡萄のフルーティーな甘みを滑らかな杏仁豆腐と共にどうぞ。

¥730(税込)

香香茹焼売
香り高き

椎茸の焼売



しっかりとした旨味と芳醇な香りが特長の山梨県産椎茸をふんだんに使用した焼売です。濃厚な椎茸の風味を存分に堪能ください。

6個 ¥1,500(税込)



秋色魚翅湯

黄金色のフカヒレ入りポタージュ

フカヒレと蟹肉を鮮やかな黄金色のポタージュに浮かべました。人参と南瓜のペーストにゆっくり熱を加え、じっくりと素材の甘みを引き出した優しい味のスープです。

¥1,480(税込)



碧緑明蝦球

大海老の豆豉炒め 台湾青菜添え

大ぶりの海老に豆豉(トウチ)のまろやかなコクを纏わせ炒めた、食べ応えのある一皿です。季節の台湾青菜と共に召し上がってください。

¥1,600(税込)



塔塔三文魚

秋鮭の台湾タルタルソース

さっくりと揚げた鮭のフライに台湾たくあん“菜脯(サイパー)”を使用したタルタルソースを合わせました。

¥1,280(税込)



四式涮牛肉

和牛のしゃぶしゃぶ仕立て 胡麻ソース掛け 柑橘を搾って

柔らかく甘みのある和牛肉に濃厚な胡麻ソースがよく合います。柑橘の果汁が胡麻の香ばしさを引き立てます。

¥1,800(税込)

※焼売以外のメニューにつきまして、1名様分の量になります。

※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