

葡萄滑豆腐
杏仁豆腐
秋の果実を添えて

葡萄滑豆腐



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)

香り高き椎茸の焼壳



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壳です。濃厚な椎茸の風味を充分にご堪能ください。

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)

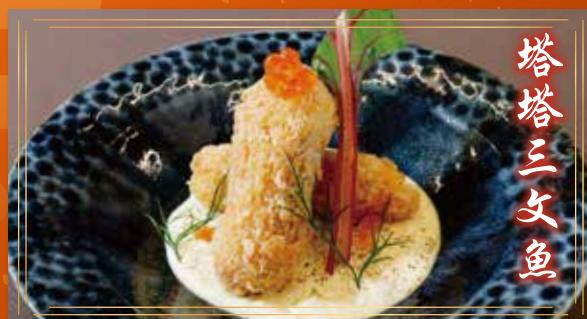
碧緑明蝦球



大海老の豆豉炒め 台湾青菜添え

大ぶりな海老に豆豉(トウナ)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お召し上がりください。

¥1,600(税込)



塔塔三文魚

秋鮭の台湾タルタルソース

さくっ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)

※焼壳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