

ふかひれの尾びれの姿煮込みコース

Course "Braised whole shark's fin "

モウカザメ
毛鹿鮫 1名様 27,500
Shark "Mouka"

ヨシキリザメ
吉切鮫 1名様 22,000
Shark "Yoshikiri"

特製拼盤 前菜盛り合わせ
Appetiser

自選排翅 ふかひれの種類をお選びください
Please choose a shark's fin dish

①毛鹿鮫の尾びれの姿煮込み
陶板紅焼排翅「毛鹿」 Braised whole "Mouka" fin

②吉切鮫の尾びれの姿煮込み
陶板紅焼排翅「吉切」 Braised whole "Yoshikiri" fin

烤鴨配点心 本日の点心と
北京ダックの盛り合わせ
Dimsum and Peking duck

合桃炒鮮貝、
糯米鮑魚釀鶏翅 帆立貝とくるみの炒め物と
鮑ともち米の手羽先包み揚げ
Sautéed walnuts and scallop, Fried stuffed chicken wing
with abalone and sticky rice

清蒸鮮魚 鮮魚の蒸し物、葱醤油ソース
Steamed fish(flavored soy sauce)

応時麵飯 お好みのお食事
Soup noodle or fried noodle or fried rice

兩種甜点 デザート二種盛り合わせ
Two kinds of dessert

ふかひれの種類

モウカザメ
毛鹿鮫

通が好む厚みのあるヒレで、長時間かけて
味を含ませるのが特徴です。

ヨシキリザメ
吉切鮫

日本では最も水揚げ量の多いサメでヒレの
繊細な味わいは高く評価されています。