月替わりコース「神無月」

Course " October"

1名様 16,500

前菜盛り合わせ 特製拼盤

Appetiser

吉切鮫の胸びれの煮込み、上海蟹ソース 蟹粉小排翅

Braised whole shar'ks fin(small)with Shanghai crab meat

上海蟹の焼き饅頭と 蟹粉煎包,

糯米鮑魚醸鶏翅 鮑ともち米の手羽先包み揚げ

Pan-fried Shanghai crab dumpling, Fried stuffed chicken wing with abalone and sticky rice

有頭海老と花韮のXO醤炒め XO韮花大蝦

Sauteed shrimp with flower leek

黒豚と搾菜と豆腐の煮込み 猪肉焼豆腐

Braised black pork and tofu

上海蟹ときのこのおこげ 蟹粉蘑菇鍋粑

Braised mushroom and Shanghai crab meat served on crisp rice

季節のフルーツのゼリー寄せ、水晶仕立て 水晶鮮果凍

Seasonal fruit jelly