

# 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

鹹点心配炒青菜 青菜の強火炒めと  
本日の点心の盛り合わせ  
Dimsum and sauteed vegetables

鮮奶汁土鶏 地鶏のマヨネーズクリーム炒め  
Sauteed local chicken (Mayonnaise cream sauce)

油浸蝦皇 皇帝海老の葱油煮込み  
Oil poached Emperor shrimp

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

両種甜点 デザート盛り合わせ  
Assorted desserts

## 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。