

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"

1枚につき+2,200円で上海蟹ソースに変更できます。
Shanghai crab meat sauce (available at an additional charge of 2,200 yen)

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、蟹肉添え
陶板紅焼排翅「毛鹿」 Braised whole "Mouka" fin with crab meat
- ②吉切鮫の尾びれの姿煮込み、蟹肉添え
陶板紅焼排翅「吉切」 Braised whole "Yoshikiri" fin with crab meat

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
Dim sum and sauteed vegetables

煎和牛配春蔬 黒毛和牛と春野菜の煎り炒め
Sauteed Wagyu and vegetables

蝦皇伊府麵 皇帝海老の黄にら炒め、伊府麵と共に
Sauteed large shrimp and yellow chives with Yi-fu noodles

応時麵飯 お好みのお食事
Fried noodles or Fried rice or Porridge

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。