star anise



Szechuan - Akikawa beef and summer vegetables - 四川 〜秋川牛と夏野菜〜

6/1~8/31

Lunch

Dinner lade 翡翠

Chef's recommended assorted appetizers 四川風前菜盛り合わせ

Boiled Akikawa beef dumpling, spicy sauce 秋川牛入り水餃子 ピリ辛ソース

Braised prawn, summer vegetables, tomato sauce 大海老と夏野菜のトマトソース煮込み

> Wok-fried spicy Akikawa beef, lettuce 秋川牛の唐辛子炒め レタスと共に

> > Fried rice, spicy minced pork ピリ辛豚挽肉入り炒飯 or 又は Today's cold noodle soup 本日の冷やし麺 or 又は star anise spicy noodle soup 香辣担担麺

> > > Assorted dessert デザート盛り合わせ

> > > > ¥6,380

Chef's recommended assorted appetizers 四川風前菜盛り合わせ

Boiled Akikawa beef dumpling, spicy sauce 秋川牛入り水餃子 ピリ辛ソース

Braised white fish, hot and sweet miso 白身魚の甘辛味噌煮 or 又は Steamed white fish, leek, ginger 白身魚の葱生姜蒸し

Wok-fried Ezo abalone, duck stock sauce 蝦夷鮑の煎り焼き 白湯ソース

Szechuan braised spicy Akikawa beef white sesami, black bean sauce 秋川牛の辛子煮込み 白胡麻と豆鼓の香り 四川風

Fried rice, spicy minced pork ピリ辛豚挽肉入り炒飯

or 又は

Noodle soup, wok-fried shredded Akikawa beef 秋川牛の細切り炒めのせ汁そば

or 又は

star anise spicy noodle soup 香辣担担麺

> Dessert デザート

> ¥15,400

*¥13,200 set menu "Rubby" is also available. *¥13,200 コース「紅玉」もご用意しております。