

star anise

Seasonal dinner

秋の味覚ディナー

Chef's recommended assorted appetizers
松茸入り季節前菜盛り合わせ

Xinhua ham soup, matsutake
松茸と金華ハムのスープ

Oven-baked white fish on magnolia leaf
白身魚の朴葉焼き

Steamed abalone and mushroom, leek, ginger
鮑と茸の葱生姜蒸し

Shanghai style stewed Japanese pork belly, sweet and sour sauce
上海風 国産豚バラ肉のやわらか煮込み 酸味ソース

— Please choose one dish from the following —
下記より好きなお食事を 1 品お選びください
Fried rice, takana pickles, minced pork
高菜と挽肉の炒飯
Shanghai style fried noodles
上海焼きそば
star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

Dessert
デザート

star anise
-Rock lobster & Peking duck-
スターアニス
— 伊勢海老 & 北京ダック —

Chef's recommended assorted appetizers
鮑入り季節前菜盛り合わせ

Peking duck, three kinds
北京ダック 3 種の味わい
Duck skin wrapped in crepe, sweet bean sauce
Deep-fried crispy duck skin, granulated sugar
Szechuan style braised duck breast
皮のクレープ包み 自家製甘味噌と共に
皮のパリパリ揚げ グラニュー糖と共に
四川風 胸肉のピリ辛煮込み

Rock lobster
伊勢海老料理
Wok-fried salt, braised chili sauce
塩炒めとチリソース煮

Wok-fried Japanese beef sirloin, black pepper sauce
国産牛ロースの煎り焼き 黒胡椒ソース

— Please choose one dish from the following —
下記より好きなお食事を 1 品お選びください
Fried rice, takana pickles, minced pork
高菜と挽肉の炒飯
Shanghai style fried noodles
上海焼きそば
star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

Dessert
デザート

Chef's recommendation

料理長お勧めディナー

Chef's recommended assorted appetizers
料理長お勧め前菜盛り合わせ

Braised dried abalone, Xinhua ham, oyster sauce
干し鮑のやわらか煮 金華ハムとオイスターソース風味

Peking duck, wrapped pancake, sweet bean sauce
Xinhua ham soup, bird's nest
北京ダック
海燕の巣と金華ハムのスープ

— Please choose one seafood from the following —
下記より好きな海鮮料理を 1 品お選びください
Today's rock lobster
本日の伊勢海老料理
Today's seafood
本日の海鮮料理

— Please choose one meat from the following —
下記より好きな肉料理を 1 品お選びください
Wok-fried Hida beef, three kinds of seasoning, steamed vegetables
飛騨牛の煎り焼き 三種の味わい 温野菜添え
Chinese shabu-shabu, Wagyu beef sirloin, Japanese pepper
和牛ロースのしゃぶしゃぶ 山椒風味

— Please choose one dish from the following —
下記より好きなお食事を 1 品お選びください
Fried rice, takana pickles, minced pork
高菜と挽肉の炒飯
Shanghai style fried noodles
上海焼きそば
star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

Dessert
デザート