

料理長おすすめアラカルト <Chef's recommendations>

前菜 Appetize

- ◆ 蒸し鶏の冷菜 葱ソース 葱油白鶏 ￥1,300
Cold steamed chicken with green onion sauce
- ◆ よだれ鶏 口水鶏 ￥1,300
Sichuan style chicken cold dish
- ◆ 古稀殿自家製広東風釜焼き 叉焼 蜜汁叉焼 ￥1,800
Roasted pork

スープ Soup

- ◆ 干し貝柱入りフカヒレスープ(2名様) . . . 干貝魚翅 ￥3,000
Shark fin soup with dried scallop

温菜 Hot dishes

- ◆ 野菜のXO醬炒め(2名様) XO炒素菜 ￥2,200
Stir-fried vegetables with XO sauce
- ◆ イカの柚子胡椒炒め 柚子胡椒炒魷魚 ￥2,200
Stir-fried squid with yuzu pepper

季節のおすすめアラカルト <Seasonal recommendations>

～昭和100周年記念メニュー～

- ◆ 黒酢の酢豚 黒醋古老肉 ￥1,980
Sweet and sour pork with black vinegar

～秋の味覚松茸フェア～

- ◆ 松茸入りフカヒレスープ 松茸魚翅 ￥2,600
Shark fin soup with matsutake mushrooms

- ◆ 牛肉と松茸の炒め 松茸炒牛肉 ￥2,800
Stir-fried beef and Matsutake mushrooms

- ◆ 鶏肉と松茸の煮込み 松茸炖鶏 ￥2,700
Chicken stew with matsutake mushrooms

- ◆ 鮑と松茸のオイスターソース煮 蠔油松茸鮑甫 ￥4,000
Braised abalone and matsutake mushrooms in oyster sauce

- ◆ 牛肉とトマトの玉子炒め 番茄牛肉炒蛋 ￥2,600
Stir-fried beef and egg with tomato

- ◆ 海老と銀杏の炒め 白菓炒蝦仁 ￥2,300
Stir-fried shrimp and ginkgo nuts

- ◆ きのこと野菜の蟹肉あんかけ 蟹肉烩蔬菜菌菇 ￥1,800
Mushrooms and vegetables in crab meat sauce

- ◆ 麻婆なす 麻婆茄子 ￥1,980
Mapo eggplant

- ◆ 豚トロのピリ辛炒め 香辣猪頸肉 ￥2,000
Spicy stir-fried pork cheek

- ◆ 干貝柱とおこげのクリスピー炒飯 鍋巴干貝炒飯 ￥1,600
Crispy fried rice with dried scallops and sizzling rice