

更上一層楼

一口開心
冷たいトマトのサンラータン
Chilled tomato hot and sour soup

鮮蝦雲吞
プリプリ海老雲吞 香港式葱油醬油と辣椒大王
Plump shrimp wonton with Hong Kong style green onion soy and red chili pepper

海螺春卷
サザエの春巻き 菰と冬菇椎茸のアクセント
Deep fried spring roll with turban shell, leek and shiitake mushroom

夏日例湯
12種の具材が入った冬瓜スープ
Wax gourd soup with twelve ingredients

新派片鴨
鰻とマンゴーの北京ダックロール 八丁味噌と守口漬けの甜麵醬で
Peking duck roll with eel and mango with Hatcho Miso and sake lees pickled daikon paste

紫菜魷魚
スルメイカと豊橋産青じその炒め
Sautéed Japanese flying squid and Toyohashi shiso leaves

一口清涼
酸梅湯
Sun mei tang-Sour plum drink

黒椒和牛
黒毛和牛サーロインの生黒胡椒炒め ミントのソースを添えて
Sautéed Japanese premium beef with fresh black pepper, served with mint sauce

麻婆豆腐
高浜 おとうふ工房いしかわ「究極のきぬ」と葉ニンニクの四川麻婆豆腐 あいち米「愛ひとつぶ」
Sichuan mapo tofu with silky tofu from tofu factory Ishikawa and green garlic leaves Aichi rice "Ai-Hitotsubu"

一口冷麺
王朝伝統の冷やし担々麺
Dynasty traditional chilled Dandang noodles

美味甜品
正式杏仁豆腐、バタフライピーのシャーベット、山椒香る塩クッキー
Traditional almond jelly, butterfly pea flavored sorbet and sansho pepper scented salty cookie

¥16,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Price inclusive of taxes and service charge.