

更上一層楼

一口開心

おこげと発酵唐辛子入りサワークリームのカナッペ 柿と松の実

Sizzling rice and fermented chili sour cream, persimmon and pine nuts

松茸春巻

松茸と銀杏の春巻き 美浜の塩と酢橘

Matsutake mushroom and ginkgo nuts spring roll served with Mihama salt and Sudachi citrus

脆皮鷄甫

香港式クリスピーチキン 中華泡菜

Hong Kong style crispy chicken with Chinese pickled vegetables

蟹皇燕窩

ツバメの巣入り上海蟹のスープ

Bird's nest and Shanghai crab soup

新派片鴨

秋の北京ダックロール

Autumn Peking Duck roll

上湯蝦球

大海老の炒め ふろふき大根に中国ハムと浅葱のソース

Sauteed prawn with simmered daikon and Chinese ham with chive sauce

一口清涼

金木犀のシャーベット

Fragrant olive sorbet

怪味和牛

黒毛和牛とクレソンの湯引き 王朝伝統の怪味ゴマだれ

Blanched Japanese premium beef and water cress, Dynasty traditional sesame sauce

秋味炒飯

秋刀魚と実山椒の炒飯

Stir fried rice with Pacific saury and Sansho berries

什菇炒麵

大磯屋の焼きそば キノコと豊橋うずら卵の餡かけ

Stir fried noodles from Oisoya served with mushrooms and Toyohashi quail egg sauce

美味甜品

正式杏仁豆腐、梨の冷たい薬膳スープ、モンブランエッグタルト

Traditional almond jelly, Chilled medicinal peach soup, Mont blanc egg tart

¥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.