

# 更上一層楼

Dinner course

¥16,000

絹姫サーモンのタルタル ピーナッツオイル香る葱生姜ソースとイクラの紹興酒漬け  
Kinuhime salmon tartare with scallion and ginger sauce scented with peanut oil,  
Shaoxing wine-marinated salmon roe

上海蟹の春巻き キャビアとパルメジャーノのアクセント  
Shanghai crab spring roll with caviar and Parmigiano Reggiano

黒毛和牛の低温調理 飛騨山椒のソース  
Slow-cooked Japanese premium beef with Hida sansho pepper sauce

ツバメの巣入り上海蟹のオニオンスープ 中国ハム入りマッシュポテトと共に  
Shanghai crab and bird's nest onion soup with mashed potatoes and Chinese ham

北京ダックロール 愛知県産ブルーベリーソース  
Peking duck roll with Aichi blueberry sauce

鮑の煎り焼き 磯の香り漂う肝と生海苔ソースで XO醤入りリゾットを添えて  
Pan-fried abalone with liver and fresh seaweed sauce, served with XO sauce risotto

林檎とシナモンのシャーベット  
Apple and cinnamon sherbet

香港式黒毛和牛と海鼠のトリュフ香るオイスターソース煮込み アンクルート仕立て  
Hong Kong-style Japanese premium beef and sea cucumber braised in truffle-scented oyster sauce,  
baked in puff pastry

名古屋コーチンと芹の土鍋煮込み麺  
Hot pot noodles with Nagoya Cochin and Japanese parsley

シャインマスカットと熟成西尾抹茶のヴァシュラン  
～美浜の塩キャラメルメレンゲ ほのかな山椒の香り～  
Shine muscat and aged Nishio Matcha vacherin  
with Mihama salt caramel meringue and a hint of Sansho pepper

陳皮と白胡麻の米粉サブレ  
Dried tangerine peel and white sesame rice flour sable cookies

オプションメニュー  
Option menu

上海蟹の姿蒸し ¥5,000  
Steamed Shanghai crab

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご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.