

# 料理長おすすめアラカルト

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
1. あわびの蒸しもの ニンニク風味とバーベキューソース風味 (エビ・小麦・乳成分) Two kinds of Steamed Abalone 鴛鴦蒸鮑仔	¥2,800		
2. ふぐの唐揚げ 四川山椒の香り (小麦・卵) Fried Fugu with Sichuan Pepper Flavor 花椒炸河豚		¥6,500	¥9,700
3. 海老と根菜の炒め (エビ・小麦・乳成分) Sautéed Prawns and Root Crops 根菜炒蝦球		¥5,700	¥8,500
4. 黒毛和牛フィレ肉のステーキ 黒胡椒ソース (小麦・乳成分) Japanese Black Fillet Steak with Black Pepper Sauce 黒椒汁和牛	¥3,800		
5. 海の幸入りおこげ (エビ・小麦・乳成分) Crispy Rice with Seafood 海鮮鍋巴		¥4,500	¥6,700
6. 海老ワンタン入り汁そば (エビ・小麦・卵・乳成分) Noodle Soup with Shrimp Won-Ton 蝦仁雲吞湯麵	¥2,300		
7. ジャスミン茶プリン (乳成分) Jasmine Tea Pudding 茉莉花茶布甸	¥1,300		

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

※アレルギー特定原材料：エビ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※表示金額には消費税・サービス料を含みます。

Prices include consumption tax and service charge.

※季節により食材が変更になる場合がございます。

Ingredients are subject to seasonal changes.