

C I N A

New Modern Chinese



骨付きラムのステーキ 四川唐辛子と特製スパイス 2,400円

絶妙な火入れで外はカリッと中は柔らかくジューシーに火入れした“骨付きラム肉”。香りづけに15種類の香辛料をブレンドしたオリジナルスパイスの奥深い辛みがラムの旨みと重なり、あとを引く絶品です。



秋トリュフの白麻婆豆腐 2,400円

定番シリーズ「季節の麻婆豆腐」、昨年の“トリュフ白麻婆豆腐”をブラッシュアップして再登場させました。より深いコクを出すために濃厚なパイタンを使用し、こだわりの豚肉と穏やかな辛みの香辛料をなめらかな豆腐に絡めました。仕上げに秋トリュフをたっぷりと添えた料理長の自信作です。



ポルチーニビーフン 1,000円

トリュフ、松茸に並ぶ世界三大キノコの一つ「ポルチーニ」。このポルチーニを惜しみなく使用してドライトマトと塩豚をアクセントに少しイタリアンテイストを加えたコクのあるビーフンです。

Seasonal Recommendation

滋味薬膳火鍋

5,000円

匠味豚バラ肉、海老団子、鶏つみれと
滋養強壮や美容にも効果のある12種類のキノコ

※2名様より承ります

麻辣香鍋（マーラーシャングォ）

5,000円

極上和牛とオマール、旬菜と
たっぷり唐辛子の四川式汁なし火鍋

※2名様より承ります

ホルモンの中国酒煮込み

800円

ピーナッツサラダ

800円

キノコと舌先の山椒煮込み

500円

ポルチーニビーフン

1,000円

骨付きラムのステーキ 四川唐辛子と特製スパイス 2,400円

秋トリュフの白麻婆豆腐

2,400円

キノコ和え麺

1,200円

アレルギー食材などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。

Please advise our associates if you have any food allergies.

ーメニュー表記の価格はすべて税抜ですー

Tax excluded