

DINNER MENU



前菜 Appetizers

磯つぶ貝の柔らか煮 <i>Tsubugai (Welk) boiled in shaoxing rice wine and soy sauce</i>	¥ 1,500
花咲クラゲの冷製 <i>Jellyfish with chrysanthemum flavor</i>	¥ 1,400
「とうふ屋ごえもん」のぜいたく豆腐の冷奴 生姜・みょうが・九条ねぎ風味 <i>Goemon Tofuya's cold Zeitaku tofu with finely sliced ginger, myouga (Japanese ginger), and Kujo green onion in soy sauce</i>	¥ 1,200
ジューシーな富士高原鶏の蒸し鶏味比べ 葱生姜醬と棒々鶏 <i>Steamed Fujikougen juicy chicken with two sauces [Banbangji sesame sauce] [Kujou chopped ginger & green onion sauce]</i>	¥ 1,200
本日の鮮魚のお刺身カルパッチョ 浜名湖産青海苔風味 チャイニーズ焦がし醤油 <i>Today's fish sashimi carpaccio - Lake Hamanako aonori seaweed with flavored Chinese charred soy sauce</i>	¥ 1,800
真鯛の昆布締め ピリッと山椒ソース <i>Sea bream sandwiched with pieces of konbu kelp - with Sawayaka chrysanthemum greens</i>	¥ 1,800



野菜 Vegetable dishes

色とりどり 夏の野菜のチャイニーズ・ピクルス <i>Pickled seasonal vegetables</i>	¥ 1,000
本日の市場からの10種旬野菜 (岩塩炒め/ガーリック風味炒め/せいろ蒸 からお選びください) <i>Fresh vegetables from today's market / Please select [fried w/rock salt] [fried w/garlic] [steamed in a bamboo steamer (seiro)]</i>	¥ 1,600
青菜の上湯スープあんかけ <i>Stir-fried seasonal greens, topped with thick broth soup</i>	¥ 1,800



海鮮料理 Seafood

本日の市場からの魚介 <i>Fresh fish and shellfish from today's market</i>	Please ask
本日の鮮魚のフリット 三種ソース添え (三種黒酢のソース/チャイニーズ・タルタルソース/和わせ塩) <i>Today's seasonal fish fritters - with three sauces [Blend of three black vinegar (kurozu) sauces / Tartar sauce / Salt]</i>	¥ 2,200
活帆立貝の自家製XO醬炒め <i>Home-made XO jiang stir-fried scallops</i>	¥ 2,800
久米島産車海老のスパイス炒め“香港漁師風” <i>Kumejima fried prawns with hot seasoning - Hong Kong fisherman's style</i>	¥ 2,200
久米島産車海老の濃厚エビチリ 【別売】花巻2個 ¥300 <i>Ebi chili Kumejima fried prawns made with tasty prawns and Sake lees Hanamaki (Chinese bread) available as a separate item ¥300 for two pieces</i>	¥ 2,200
久米島産車海老のねぎ風味 紹興酒香り炒め <i>Kumejima fried prawns fried in Shaoxing rice wine</i>	¥ 2,200
ぶりぶり海老のエビマヨ <i>Ebi-mayo fried prawns - with mayonnaise sauce</i>	¥ 1,800
紋甲イカの自家製XO醬炒め <i>Home-made XO jiang stir-fried Mogoika cuttlefish</i>	¥ 1,600
活オマール海老のスパイス炒め“香港漁師風” <i>Fried live lobster with hot seasoning - Hong Kong fisherman's style</i>	1尾 ¥ 6,500
活オマール海老のチリソース炒め シンガポール風 <i>Fried live lobster with chili sauce - Singapore style</i>	1尾 ¥ 6,500
活オマール海老のピリッと! ガーリック・ブラックビーンズ炒め <i>Lobster stir-fried with spicy garlic and black beans</i>	1尾 ¥ 6,500
金目鯛の蒸し物 九条ネギと生姜の風味 <i>Steamed red snapper - with kujo onions flavored with ginger</i>	¥ 2,800
熱々! 「とうふ屋ごえもん」のおぼろ豆腐 たっぷり蟹あんかけ (蟹は産地直送 内容はお尋ねください) <i>Goemon Tofuya's hot oboro tofu (half-curdled tofu) in crab sauce</i>	¥ 2,800
「わんぱくたまご」のかに玉 (蟹は産地直送 内容はお尋ねください) <i>Scrambled egg with crab of the day</i>	¥ 2,800