

Dinner



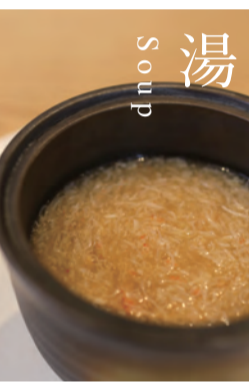
Appetizers
前菜

- 花咲クラゲの冷製
Jellyfish with chrysanthemum flavor ¥ 1,400
- 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
Steamed Fujikougen juicy chicken with two sauces [Banbangji sesame sauce] [Kujou chopped ginger & green onion sauce] ¥ 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
Today's fish sashimi carpaccio - Lake Hamanako aonori seaweed with flavored Chinese charred soy sauce ¥ 1,800 ~
- 真鯛の昆布締め ピリッと山椒ソース
Sea bream sandwiched with pieces of konbu kelp - with Sawayaka chrysanthemum greens ¥ 1,800



Vegetable dishes
野菜

- 彩り鮮やか 秋の野菜のチャイニーズ・ピクルス
Pickled seasonal vegetables ¥ 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)
Fresh vegetables from today's market / Please select [fried w/rock salt] [fried w/garlic] [steamed in a bamboo steamer (seiro)] ¥ 1,600
- 旬の青菜の炒めもの たっぷり茸入り貝柱あんかけ (青菜の内容はお尋ねください)
Seasonal fried vegetables - Mushrooms in shellfish ligament thick broth ¥ 1,800



Soup
湯

- 色々旬野菜と、わんぱくたまごのスープ
Seasonal vegetables with Wanpakutamago egg soup ¥ 1,500
- 旬の蟹と国産フカヒレの上湯スープ (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください)
Seasonal crab and domestic shark fin Chinese soup ¥ 2,600
- 旬の茸たっぷり 国産フカヒレの上湯スープ
Seasonal mushrooms - Seasonal crab and Japanese shark fin Chinese soup ¥ 2,400
- たっぷり茸と貝柱のあんかけ茶わん蒸し
Mushrooms and boiled shellfish ligament in chawanmushi (pot-steamed hotchpotch) ¥ 1,300
- 旬の蟹たっぷり！蟹あんかけ茶わん蒸し (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください)
Thick broth crab chawanmushi (pot-steamed hotchpotch) -filled with seasonal crab ¥ 1,500



Seafood
海鮮料理

- 本日の市場からの魚介
Fresh fish and shellfish from today's market 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)
Today's seasonal fish fritters - with three sauces [Blend of three black vinegar (kurozu) sauces / Tartar sauce / Salt] ¥ 2,200
- 活帆立貝の自家製XO醬炒め
Home-made XO jiang stir-fried scallops ¥ 2,800
- 山口県産 車海老のスパイス炒め“香港漁師風”
Yamaguchi fried prawns with hot seasoning - Hong Kong fisherman's style ¥ 2,800
- 山口県産 車海老のエビチリ【別売】花巻2個 ¥300
Ebi chili Yamaguchi fried prawns made with tasty prawns and Sake lees Hanamaki (Chinese bread) available as a separate item ¥300 for two pieces ¥ 2,800
- 山口県産 車海老のねぎ風味 紹興酒香り炒め
Yamaguchi fried prawns fried in Shaoxing rice wine ¥ 2,800
- ぶりぶり海老のエビマヨ
Ebi-mayo fried prawns - with mayonnaise sauce ¥ 1,800
- 活オマール海老のスパイス炒め“香港漁師風”
Fried live lobster with hot seasoning - Hong Kong fisherman's style 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
Fried live lobster with chili sauce - Singapore style 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
Lobster stir-fried with spicy garlic and black beans 1尾 ¥ 6,500
- 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 (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください)
Goemon Tofuya's hot oboro tofu (half-curdled tofu) in crab sauce ¥ 2,800
- 「わんぱくたまご」のかに玉 (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください)
Scrambled egg with crab of the day ¥ 2,800
- 本日の新鮮イカのさっと炒め XO 醬添え
Lightly stir-fried seasonal fresh squid - with XO jiang ¥ 2,400
- 金目鯛の蒸し物 生姜と葱の風味
Steamed red snapper - with finely sliced ginger, and spring onion favor ¥ 2,800
- 本日の鮮魚と色々茸の香り炒め XO 醬添え
Today's fresh fish with assorted stir-fried mushrooms - with XO jiang ¥ 2,800