



Dinner Food Menu

Sherry Pairing Course シェリーペアリングコース

シェリーペアリング スタンダードコース

¥8,800 (税込)

料理内容

- 特製前菜 三種盛り
- 本日の点心 三種盛り
- 鮮魚の強火蒸し フィッシュソース
- 葡萄と黒酢の特製酢豚
- A4和牛とレタスの炒飯
- 本日のデザート

おすすめのシェリーペアリング

- a. ティオ・ペペ / b. ラ・ヒターナ
- c. ミディアム・イダルゴ
- a. ティオ・ペペ / c. ミディアム・イダルゴ
- d. ペニンシュラ
- d. ペニンシュラ
- e. ミカエラ モスカテル

Sherry Pairing Selection スタンダードコースにおすすめのシェリーペアリング

- a. フィノ ティオ・ペペ (ゴンザレス・バイアス) d. パロ・コルタド ペニンシュラ (エミリオ・ルスタウ)
- b. マンサニーリャ ラ・ヒターナ (ボテガス・イダルゴ) e. モスカテル ミカエラ モスカテル (ボテガス・パロン)
- c. ミディアム ミディアム・イダルゴ (ボテガス・イダルゴ)

シェリーペアリング プレミアムコース

¥11,000 (税込)

料理内容

- 本日の鮮魚の刺身
- 鮑と黄蕈のXO醤炒め
- 葡萄と黒酢の特製酢豚
- 四川式海老のチリソース煮込み
- 吉切鮫尾鱈の土鍋餡かけご飯
- 本日のデザート

おすすめのシェリーペアリング

- f. イノセント・ペペ / g. デリシオーサ
- f. イノセント・ペペ / g. デリシオーサ
- h. ラス・セニョラス / i. ペニンシュラ
- h. ラス・セニョラス / i. ペニンシュラ / j. ファラオン
- j. ファラオン
- k. ペマルティン

Sherry Pairing Selection プレミアムコースにおすすめのシェリーペアリング

- f. フィノ イノセント (バルデスピノ) i. パロ・コルタド ペニンシュラ (エミリオ・ルスタウ)
- g. マンサニーリャ デリシオーサ (バルデスピノ) j. オロロン ファラオン (ボテガス・イダルゴ)
- h. ミディアム ラス・セニョラス (デルガド・スレタ) k. ペドロ・ヒメネス ペマルティン

前菜



徳島県産 阿波尾鶏の葱生姜ソース ¥1,600
[ハーフサイズ] ¥800
テイクアウト可



本日のクラゲの冷菜 ¥1,380
[ハーフサイズ] ¥700
テイクアウト可



徳島県産 阿波尾鶏のよだれ鶏 ¥1,600
[ハーフサイズ] ¥800
テイクアウト可



胡瓜の甘酢漬け ¥480



本日の鮮魚の刺身 ¥Ask
ラシャンセンススタイル



搾菜(ザーサイ)の胡麻和え ¥400
テイクアウト可

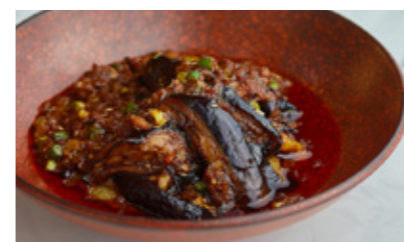


特製前菜三種盛り(1名様) ¥980



北ノ酒場 真鯛の胡麻漬け ¥1,200

野菜



茄子と豚ミンチのピリ辛煮込み ¥1,480
テイクアウト可



中国菜の炒め(中国野菜) ¥1,450
[ハーフサイズ] ¥850
テイクアウト可



熱香森 麻婆豆腐 ¥1,480
テイクアウト可

野菜



季節の野菜 強火炒め(日本) ¥2,480
 [HALFサイズ] ¥1,450
 テイクアウト可



本日の野菜 蟹肉と卵白の餡かけ ¥2,900
 テイクアウト可

海鮮



四川式 海老のチリソース煮込み ¥2,400
 [HALFサイズ] ¥1,300
 テイクアウト可



吉切鮫尾鰭の
 繊維のスープ (1カップ) ¥1,700



サンラータンスープ ¥700
 (1カップ)



風薫る 海老の
 マヨネーズソース ¥1,740
 [HALFサイズ] ¥1,000
 テイクアウト可



鮮魚の強火蒸し
 フィッシュソース ¥ Ask



生ホタテと
 本日の野菜の強火炒め ¥2,100

海鮮



32頭
 干し鮑のオイスターソース煮込み ¥13,000



鮑と黄蕪のXO 醬炒め ¥3,300
 テイクアウト可



吉切鮫尾鰭の姿煮込み [上湯ソース45g] ¥5,800
 [追加10g] + ¥1,000



干しナマコの醤油煮込み ¥2,900

肉



北京ダック ¥900



黒毛和牛ハラミと
 本日の野菜の強火炒め ¥4,600
 テイクアウト可



骨付きスペアリブの
 スパイシーパウダー炒め ¥970
 テイクアウト可

肉



葡萄と黒酢の特製酢豚

¥2,180

テイクアウト可



牛肉とたっぷり唐辛子の煮込み

¥2,900



国産鶏もも肉の油淋鶏

¥1,100

[ハーフサイズ] ¥600

テイクアウト可

点心

料金は全て一個あたりの価格となります(本日の点心三種盛りを除く)



ショウロンポウ

¥430



ポークリブの豆豉蒸し

¥360



焼き餃子

¥320



カニとチーズのタルト

¥400



大根餅

¥360

テイクアウト可



海老とキャベツ春巻き

¥300

テイクアウト可

点心

料金は全て一個あたりの価格となります(本日の点心三種盛りを除く)



チャーシューメロンパン

¥360

テイクアウト可



本日の点心三種盛り

¥970



蓮の葉包みおこわ [蒸し]

¥480



蓮の葉包みおこわ [焼き]

¥480



海老蒸餃子

¥400



本日の野菜蒸し餃子

¥360



焼売

¥320

テイクアウト可

麵飯



鮑の肝ソース入り土鍋焼き炒飯

¥4,360



熱香森 汁なし担々和え麵

¥1,570

テイクアウト可



熱香森 担々麵

¥1,820



香港式
海老雲吞麵(ワンタンメン)

¥1,200



海鮮餡かけ焼きそば

¥1,750

テイクアウト可



海老と叉焼の
炒飯

¥1,450

[ハーフサイズ] ¥800

テイクアウト可



特製蟹炒飯

¥2,730

テイクアウト可



A4和牛とレタス炒飯

¥2,730

テイクアウト可

甜品



小豆餡入りコロッケ

¥330



フレッシュマンゴープリン ¥500



杏仁豆腐

¥400



モーモーチャーチャ

¥970



季節のタピオカ

¥400



塩漬け卵入り
カスタードの胡麻団子

¥220



黒ゴマ餡入り
きな粉餅

¥220



エッグタルト

¥330