

特別介紹

CHEF CHEN KENTARO'S SPECIALITIES

陳建太郎料理長のお進め

		per person
Z1	豆瓣醬海鮮 Braised angel prawn, Hokkaido scallop and sea perch with chilli bean sauce 天使の海老、ホタテ、白身魚の豆瓣醬ソース	42
		per portion
Z2	炒黑毛和牛秋蔬菜 Stir-fried kuroge wagyu beef and autumn vegetable 黒豚と秋野菜の特製醤油炒め	78
Z3	麻辣烤伊比利亚豚肉 Barbecued Ibérico pork with mala sauce イベリコ豚のチャーシュー 麻辣ソース	68
Z4	北海道毛蟹煲 Stewed Hokkaido hairy crab with autumn vegetable 北海道産毛蟹と秋野菜の土鍋煮込み	58
Z5	北海道毛蟹烩飯 Fried rice with Hokkaido hairy crab gravy 北海道産毛蟹のあんかけ炒飯	48

Hokkaido hairy crab



Ibérico pork



Autumn vegetable



价格需加收10%服务费及现行政府税
Prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes
料金にはサービス料10%と税金が加算されます