

# 特別介紹

## CHEF CHEN KENTARO'S SPECIALITIES

陳建太郎料理長のお進め

		per person
Z1	红烧北海道桧山海参 Braised Hokkaido sea cucumber in superior stock 北海道檜山産極上のナマコの醤油煮込み	78
		per portion
Z2	土佐麻香炒蛤子 Stir-fried scallop with clam and Kochi sansho pepper ホタテとハマグリ of 椒麻炒め 高知県産山椒の香り	48
Z3	樱虾酱蒸鲷鱼 Steamed snapper with sakura shrimp 鯛と特製桜海老ソースの蒸し物	42
Z4	鱼香宫崎黑毛和牛 Stir-fried Miyazaki wagyu beef in pickled chilli pepper 宮崎県産黒毛和牛の発酵唐辛子の炒め	78
Z5	香辣豆豉龙虾春菜 Stir-fried lobster with spring vegetable in black bean sauce ロブスターと春野菜のブラックビーンズ炒め	78

Spring vegetable



Hokkaido sea cucumber



Clam



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