



シェフお勧め
春の養生 台湾美食フェア



春は「体調リセット」「新生活」の季節。台湾料理の香り豊かな香味野菜や発酵・薬膳料理の期間限定メニューをご用意しました

Chef Recommendation

Spring Health Taiwanese Food Fair. Spring is the season for "resetting your health" and "starting a new life". We have prepared a limited-time menu featuring fragrant Taiwanese aromatic vegetables and fermented and medicinal cuisine.

世界三大ハムの一つ 金華ハム（熟成させた豚もも肉の生ハム）を使用し、長時間かけ丁寧に作り出したスープに山椒（麻）と唐辛子（辣）などのスパイスを効かせたヘルシーで痺れる辛さ。美容と健康に良い薬膳スープに、お好みで手作りのイカ団子や海老雲吞などの具材を追加し自分好みの麻辣湯をお召し上がりいただけます。

The soup is made with Jinhua ham, one of the world's top three hams, and aged prosciutto made from pork thigh, and is carefully brewed over a long period of time, with spices such as Japanese pepper (ma) and chili pepper (la) creating a healthy, numbing spiciness. You can add your favorite toppings to this medicinal soup, which is good for your health and beauty, to create your own spicy soup.

麻辣湯 (板春雨・豆腐・キクラゲ・しめじ・ニラ・青梗菜・エノキ) 1800
Vegetable and Mushrooms with 'Mala Spicy Soup



お好きな辛さをお選びください。
Please choose your preferred spice level.

0. なし (No Spice) 1. 控えめ (Mild) 2. 標準 (Regular) 3. 辛め (Hot) 4. 激辛 (Extra Hot)

追加料金で下記のトッピングを追加できます
The following toppings can be added for an additional fee

イカ団子 (2個) Squid Dumplings (2 pieces)	パクチー (10g) Chinese Coriander (10g)	棒湯葉 (20g) Bean curd sheets (20g)	各	300
海老雲吞 (2個) Shrimp Wonton (2 pieces)	海老 (2尾) Shrimps (2 pieces)	青菜 (50g) Green vegetables (50g)	イカ (2枚) Squids (2 pieces)	各 400
あぐー豚バラ肉 (60g) Okinawan "Agu" Pork (60g)	ホタテ (スライス2枚) Scallops 2 pieces)	モツ (100g) Honeycomb and Okinawan pork offal (100g)	各	600



シェフのお薦め Signature Dish



辛い Spice

- * 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
- * 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
- * Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
- * prices include 10% service charge and consumption tax.
- * 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
- * 上述價格均已內含10%的服務費及消費稅