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.

焼売	焼売（4個） SIU-MAI（2 pieces）	1,200
海老蒸し餃子	海老蒸し餃子（4個） Shrimp Gyo-Za（4 pieces）	1,200
小籠包	小籠包（4個） Shao-Long-Pao（4 pieces）	1,200
黒松露小籠包	トリュフ小籠包（4個） Truffle Shao-Long-Pao（4 pieces）	1,600
大鶏排	ダージーパイ（台湾からあげ） Taiwanese Fried Chicken	1,600
蒼蠅頭	キビまる豚とニンニクの芽のそぼろ炒め Sautéed Minced Pork and Garlic Sprouts	1,800
酸菜魚	沖縄県産赤マチと発酵白菜の煮込み Braised Okinawan "Akamachi" Fish and Fermented Chinese Cabbage	3,200
豆汁蚵仔	広島産カキの豆鼓ソース炒め Sautéed "Hiroshima" Oysters with Black Beans Sauce	2,700
猪脚麺線	豚足の煮込みのせ麺 Noodles Topped with Braised Pork	1,600
滷肉飯	ルーロー飯 Braised Pork Rice Lu Rou Fan	1,600
楊枝甘露	ヤンジーガンルー（タピオカとフルーツ入りマンゴーココナッツミルク） Tapioca and Fruit with Mango Coconut Milk	1,200

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