

シェフのお勧め  
Chef Recommendation  
廚師推薦

～美食熱球～

WBC開催を記念した期間限定の特別メニュー

バットと白球をモチーフに、細部までこだわりぬいた2品をご用意いたしました。

In honor of the WBC (World Baseball Classic), a limited-time special menu. Enjoy our chef's two signature creations.



乾焼百花油條

中華風揚げパンとエビすり身のチリソース (2本)

1,000

Chinese-Style Fried Bread with Shrimp Paste in Chili Sauce (2 Pieces)



黒酢肉丸

豚バラ肉団子の黒酢ソース (1球)

1,500

Pork Belly Meatball with Black Vinegar Sauce (1 Piece)



豚バラ肉団子の黒酢ソース

WBC公式ボールと同じ  
大きさ・重さで仕上げました！  
Made to the same size and weight  
as the official WBC ball!



金醬和牛配薄餅

沖縄県産和牛バラ肉のピリ辛みそ炒め クレープ添え

3,200

Stir-Fried Okinawan Wagyu Beef Belly with Spicy Miso, Served with Crepes



豉汁炒牡蛎

広島産カキの豆鼓炒め

1,800

Stir-Fried Hiroshima Oysters with Black Bean Sauce

百花竹筍捲

キノガサダケのエビすり身包み蒸し 卵白餡かけ

3000

Steamed Bamboo Fungus Stuffed with Minced Shrimp, Topped with Egg White Sauce

\* 下記のお魚は調理法をお選びください。🕒ご提供までのお時間：約20分～30分

\* Please choose a cooking method for the fish below. Estimated preparation time : approximately 20-30 minutes.

沖縄県産 赤仁ミーバイ Okinawan "Akajin" Red Grouper	清蒸	蒸し物 特製醤油ソース Steamed Okinawan "Akajin" Red Grouper with Special Soy Sauce	600g~700g	11,000
	清炒	塩炒め Wok-Seared Okinawan "Akajin" Red Grouper with Salt	600g~700g	11,000

沖縄県産 赤仁ミーバイ  
Okinawan "Akajin" Red Grouper



沖縄県産 赤仁ミーバイの蒸し物 特製醤油ソース



：シェフのお勧め 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%的服務費及消費税