

ゴチになります特別おすすめメニュー

(「ゴチになります」設定金額 30,000 円で放映されたメニューです)

香港魚湯赤睦油麥菜	ノドグロの陶板煮込み 香港ブイヤベース仕立て	
Rosy Seabass Stewed in Hong Kong Bouillabaisse		7,800
黒椒鼓椒炒星鰻魚	天然アナゴのブラックペッパー炒め	
Wok-fried Conger with Black Peppers		3,200
蟹黄海虎翅	タイガーシャークの煮込み 渡り蟹卵のまろやかなソース	
Tiger Shark Fin in Swimming Crab Roe Starchy Soup	(per person)	12,000
頂湯椿翅	ハンマーヘッドシャークの煮込み 金華ハムの極上スープ	
Hammerhead Shark Fin in Rich Superior Sauce	(per person)	13,000
蟹粉扒松茸魚翅卷	ヨシキリザメと松茸の湯葉巻き 上海蟹みそソース	
Deep-fried Tofu Skin Roll with Shark Fin and Matsutake Served with Crab Butter Sauce		5,800
紅焼鴛鴦鮑	干し鮑とフレッシュ鮑の特製オイスターソース煮込み	
Dried Abalone in Traditional Oyster Sauce	(per person)	8,800
白玉干鮑煎鵝肝	干し鮑 40 頭の煮込み フォアグラ大根とともに	
Dried Abalone with Green Vegetable, Foie Gras, and Chinese Radish	(per person)	8,800
鮑參翅肚	干し鮑、ふかひれ、なまこ、魚の浮き袋の特製壺煮込み	
Dried Abalone, Shark Fin, Dried Sea Cucumber, and Fish Maw Stewed in Oyster Sauce		15,000
九層塔煎山形西冷牛	山形牛サーロイン バジルとミントのオリエンタルスパイシー炒め	
Wok-fried Sirloin of Yamagata Beef with the Scent of Basil and Mint		3,400
啤梨汁煎 A5 山形西冷牛	山形牛サーロインとフォアグラ 香港黒酢とベリーソース	
Pan-fried Sirloin of Yamagata Beef and Foie Gras with Black Vinegar and Berry Sauce		3,600
砂鍋大閘蟹蒸飯	上海蟹と松茸の土鍋ごはん	
Seasoned Steamed Rice with Chinese Mitten Crab and Matsutake		3,800
特製蝦子雲吞麵	海老の乾燥卵入り特製ワンタン麵 伝統的な香港極細麵で	
Dried Shrimp Roe Noodles with Shrimp Wonton		1,800
2016 香片布甸	新茶ジャスミンプリン	
Jasmine Tea Pudding		1,200
温製杏仁豆腐	特製 温かい杏仁豆腐	
Hot Almond Pudding		1,200
マンゴー・Mango・芒果	マンゴーづくしの特製デザート	
Special Mango Dessert		1,800