

「スパイシーフェア」夏のおすすめ料理 Spicy Fair Recommendation Cuisine

期間:2022年7月1日(金)~8月31日(水) July 1 – August 31, 2022

銘柄鶏のスパイス揚げ

香辣鶏

半羽 Half Cut Chicken ¥ 5,000 (6,050)

Spicy Deep Fried Chicken

揚げた銘柄鶏を五^{ウーシャンフェン}香粉、ニンニク、エシャロット、クミンの特製スパイスで味付けしました。

よだれ鶏

口水鶏

小盆 Small Dish 2,900 (3,509)

Steamed Chicken with Spicy Sauce

茹で鶏に黒酢、ピリ辛醤油の四川風タレをかけました、くせになる味わいです。

三種海鮮揚げ 香辣ソース

魚香海鮮

1名様 Per Person 2,800 (3,388)

Deep Fried Seafood with Spicy Sauce

揚げた海老、イカ、帆立貝を塩漬け唐辛子「泡^{パオラージャオ}辣椒」を効かせた特製ソースでお召し上がりください。



※写真はイメージです。

銘柄鶏のスパイス揚げ

ハタの青山椒蒸し

清蒸石斑魚

1名様 Per Person

2,800 (3,388)

Steamed Grouper with Japanese Green pepper

ハタを青山椒、唐辛子で蒸し上げました、刺激的な香りをお楽しみください。

四川風回鍋肉

四川回鍋肉

小盆 Small Dish

3,000 (3,630)

Sauteed Pork and Leek with Garlic and Bean Past, Sichuan Style

皮付き豚バラ肉で本場四川の「回鍋肉」を是非。

和牛の四川風麻辣煮込み

川味和牛肉

1名様 Per Person

3,600 (4,356)

Spicy Braised Wagyu Beef, Sichuan Style

豆板醤と山椒を効かせた辛い中華風すき焼きです、土鍋で熱々をお召し上がりください。

四川風回鍋肉



和牛の四川風麻辣煮込み



四川麻婆豆腐

四川麻婆豆腐

小盆 Small Dish

3,000(3,630)

Braised Tofu and Minced Meat with Chili Sauce, Sichuan Style

翡翠宮定番料理、深みのある辛さの四川麻婆豆腐です。

黒胡麻担々麺

黒胡麻担々麺

2,200 (2,662)

Spicy Noodle Soup with Minced Meat and Black Sesame Paste

ゴマペーストに山椒、黒酢を入れた、濃厚な黒胡麻担々麺です。

小海老のエスニック炒飯

香辣蝦仁炒飯

2,200(2,662)

Ethnic Fried Rice with Shrimps

特製海老味噌ペーストで味付けしたエスニックな香り高い炒飯です。

小海老のエスニック炒飯



黒胡麻担々麺



米の産地情報についてはスタッフまでお問い合わせください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

() 内はサービス料 10%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.