御寶

IMPERIAL TREASURE

FINE CHINESE CUISINE

御寶軒

GINZA

TOKYO

Seasonal Special Recommendations

時令特式推介

季節のおすすめ料理

杞子乳鴿海參燉湯 — 5,000
クコの実、ナマコ、乳鳩の二度蒸しスープ
Double-Boiled Soup with Pigeon, Sea Cucumber and Wolfberries
每位｜1人前｜Per Person

紅燒北海道熊掌 銀座限定 — 10,000
北海道産熊の掌のオイスターソース煮込み
Braised Hokkaido Bear's Paw
每百克｜100g｜Per 100g

西芹炒日本象拔蚌 — 2,000
日本産ミル貝とセロリの炒め
Sautéed Japanese Geoduck Clam with Celery
每百克｜100g｜Per 100g

砂鍋羊排浸石斑球 — 3,800
ハタの切り身とラムチョップの土鍋煮込み
Stewed Grouper Fillet with Lamb Chop in Claypot
每位｜1人前｜Per Person

大閘蟹粉煎大排翅 — 29,000
上海蟹入り特上フカヒレの煎り焼き
Pan-fried Superior Shark's Fin with Hairy Crab Roe
每位｜1人前｜Per Person

大閘蟹粉燴散翅 — 10,800
上海蟹とフカヒレの煮込み
Braised Shark's Fin with Hairy Crab Roe
每位｜1人前｜Per Person

大閘蟹粉扒豆腐 — 7,600
上海蟹入りあんかけ載せ豆腐の煮込み
Braised Beancurd with Hairy Crab Roe
每例｜1皿｜Regular

大閘蟹粉扒西施 — 3,800
上海蟹あんかけの淡雪仕立て
Sautéed Egg White with Hairy Crab Roe
每位｜1人前｜Per Person

大閘蟹粉小籠包 — 1,200
上海蟹入り小籠包
Steamed Pork Dumpling with Hairy Crab Roe
每位｜1人前｜Per Person

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取15%服務費。
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途 15% のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

FC_JP_Ginza_221026