

## Mott 32 Vegetarian Menu

### Mott 32 ベジタリア

#### 前菜 Starters

キュウリとにんにくのマリネ	Marinated Cucumber & Garlic	10
黒トリュフとキノコのレタス包み	Assorted Wild Mushroom in Lettuce Cup, Black Truffle Sauce	28
黒トリュフ・ドレッシングの フルーツサラダ	Seasonal Fruit Salad with Truffle Dressing	22
天然キノコとヒシの餃子	Steamed Wild Mushroom, Water Chestnut Dumpling	10
天然キノコの揚げ春巻き	Deep Fried Wild Mushroom Spring Roll	10

#### スープ Soup

クコの実と椎茸のスープ	Goji Berry, Shiitake Mushroom Soup	18
酸辣湯	Hot & Sour Soup	18

#### 野菜 Vegetables

ビーガン・ポークを使用し 麻婆豆腐	Wok-Fried Ma Po Tofu, Vegan "Pork"	26
アスパラガスの銀杏とヒシの炒め	Sautéed Asparagus, Water Chestnuts, Ginkgo Nuts	29
ビーガン・ビーフとインゲン炒め	Sautéed String Beans, Vegan "Beef"	28
ビーガン・チキンとカシューナ ッツ炒め	Kung Po Vegan "Chicken", Cashews, Chili	29
スパイシー・ビーガン・チキン	Crispy Vegan "Chicken", Szechuan Red Peppercorns, Chili	大 (large) 29 小 (small) 56
アスパラガスのソテー、白キクラ ゲのトリュフソース添え	Sautéed Asparagus, White Fungus in Truffle Sauce	30

#### 飯&麺 Rice & Noodles

ベジタリアン炒飯	Wok-Fried Vegetarian Fried Rice	26
キノコの醤油焼きそば	Shanghainese Fried Noodles, Supreme Soy Sauce	26

#### デザート Desserts

ザクロのスープ	Sweetened Guava Soup, Sago, Pomelo	10
ココナッツ・マンゴーロール	Fresh Mango, Coconut, Glutinous Rice Roll	10

Mott 32 Gluten Free Menu  
Mott 32 グルテンフリー・メニュー

前菜 Starters

オーストラリア産 M9 和牛角切リレタスカップ炒め、マスタードオイル	Stir Fried Cubed Australian M9 Wagyu Beef in Lettuce Cup, Mustard Oil	30
黒トリュフとワイルド・マッシュルームのレタス包み	Assorted Wild Mushroom in Lettuce Cup, Black Truffle Sauce	28

スープ Soup

ガルーパーと白菜のスープ	Garoupa Soup, Chinese Cabbage	25
椎茸とクコの実のスープ	Shiitake Mushroom Soup, Goji Berry	18

ツバメの巣 Bird's Nest

ツバメの巣のスープ煮	Double-Boiled, Bird's Nest, Supreme Soup**	86
------------	--	----

魚介 Market Seafood

新鮮なカニの姿揚げ (ゴールデンガーリック&チリ/ シンガポール風ブラックペッパー)	Wok-Fried Fresh Whole Crab (Golden Garlic & Chili / Black Pepper in Singapore Style)	Per 100g 18
タイガーガルーパーの姿蒸し (海塩と生姜との蒸し物/ 細切り豚肉、赤いナツメヤシ、キノ コと蒸し物)**	Whole Tiger Garoupa (Steamed with Sea Salt & Ginger / Steamed with Shredded Pork, Red Dates & Mushroom)**	Per 100g 16
マハゼの姿揚げ (唐揚げ・生姜蒸し)ねぎ)**	Whole Marble Goby (Deep Fried / Steamed with Ginger & Scallion)**	Per 100g 15

海鮮 Fresh Seafood

南オーストラリア州産ホタテ貝と ブロッコリーの中華鍋揚げ**	Wok-Fried Broccoli with South Australian Scallops**	64
オオハタの蒸し物**	Steamed Giant Garoupa**	68
ジャイアント・ガルーパーの切り身、 サルコドン、フェネルの中華鍋 揚げ**	Wok-Fried Giant Garoupa Fillet, Sarcodon, Fennel**	68
ガーリックペッパー・シュリンプ・ シチュー	King Prawn, Black Pepper, Garlic, Soya Sauce**	42

\*\*グルテンフリー醤油に変更

\*\* Change to Gluten Free Soy Sauce

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax

Mott 32 Gluten Free Menu  
Mott 32 グルテンフリー・メニュー

肉 Meat

順徳地鶏の唐揚げ	Shunde Style Pan-Fried Free-Range Chicken, Sand Ginger	30
四川スパイシーチキン (ラーズーチー)	Free Range Chicken, Dried Chili, Szechuan Red Peppercorns**	大 (large) 29 小 (small) 28

野菜 Vegetables

アスパラガスの銀杏とヒシの炒め	Sautéed Asparagus, Water Chestnuts, Ginkgo Nuts**	25
ブロッコリーのいちょうと湯葉 炒め	Wok-Fried Broccoli, Ginkgo, Bean Curd, Red Dates**	18

ツバメの巣 Bird's Nest

ツバメの巣のスープ煮	Double-Boiled, Bird's Nest, Supreme Soup**	86
------------	--	----

飯&麺 Rice & Noodles

シグネチャー・ロブスターチャー ハン	Signature Lobster Fried Rice, King Oyster Mushrooms, Edamame**	98
アラスカ産カニ・チャーハン	Alaskan Crabmeat Fried Rice, Flying Fish Roe**	60
ホタテ、エビ、クリスピーライスの 魚介スープ	Scallops, Prawns, Crispy Rice in Fish Soup	46

デザート Desserts

ライチ・シャーベット	Lychee Sorbet	10
ツバメの巣の氷花煮	Double-Boiled Imperial Bird's Nest Soup, Rock Sugar	86
マンゴーとココナッツミルクのも ち米ロール	Fresh Mango, Coconut, Glutinous Rice Roll	10

\*\*グルテンフリー醤油に変更

\*\* Change to Gluten Free Soy Sauce

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax