

# 季節のコースメニュー - Chaomenglai Course Menu -

- ・記載のコースは2名様から御注文を承ります。
- ・個室ご利用の際、別途10%のサービス料をご頂戴致しております。
- ・当日の仕入れや仕込により内容が変更されることもございますので、御了承下さいませ。
- ・アレルギーや苦手な食材がございましたら、お気軽に御相談下さいませ。

A ¥4,800(税込)

## 前菜四品盆

Assorted 4 kinds of appetizer  
前菜4種の盛り合わせ

## 雪菜魷魚卷

Stir-fried squid with leaf mustard  
イカの高菜炒め

## 蟹肉竹筴魚翅

Shark's fin soup with crab meat  
and kinugasa mushroom  
衣笠茸と蟹肉入りフカヒレスープ

## 黒醋炸排骨

Sweet and sour pork with black vinegar  
上海名物 黒酢の酢豚

## 当天炒蔬菜

Today's Chinese vegetable  
本日の季節野菜の炒め

## 揚州式炒飯

Fried rice with roasted pork and shrimp  
叉焼と海老のチャーハン

## 当天凍甜品

Today's dessert  
本日のデザート

B ¥7,500(税込)

## 前菜四品盆

Assorted 4 kinds of appetizer  
前菜4種の盛り合わせ

## XO醬炒鮮貝

Sautéed ground scallop and shrimp  
with XO sauce  
ホタテ貝のXO醬炒め

## 紅焼魚翅湯

Steamed shark's fin soup  
フカヒレの醤油煮込みスープ

## 北京烤鴨子

Bajing duck  
名物 北京ダック

## 香辣炸排骨

Deep-fried pork with spicy sauce  
豚肉の揚げ物 辛味ソース

## 当天炒時菜

Today's Chinese vegetable in season  
季節のお野菜の炒め物

## 蟹肉炒飯

Fried rice with crab meat  
蟹肉入り炒飯

## 当天凍甜品

Today's dessert  
本日のデザート

C ¥10,000(税込)

## 精品五喜盆

Selected 5 kinds of appetizer  
特選 前菜5種の盛り合わせ

## 紅汁明蝦球

Fried coating prawn with mayonnaise sauce  
大海老のマヨネーズソース

## 紅焼元盅翅

Braised shark's fin in thick soy sauce soup  
たっぷりフカヒレの濃厚壺煮込み

## 北京烤鴨子

Bajing duck  
名物 北京ダック

## 清蒸鮮鮑魚

Steamed abalone with special soy sauce  
蝦夷アワビの蒸し物

## 豆苗炒交白

Stir-fried bean sprout  
& manchurian wild rice  
トウモロコシとマコモダケの炒め

## 広東蒸点心

Steamed dim sum (2kinds)  
広東 蒸し点心 2品

## 大良崧子炒飯

Fried rice with Chinese soy sauce  
topped with pinenuts  
松の実のせ中国醤油のチャーハン

## 潮夢来甜品

Today's dessert  
本日のデザート

D ¥15,000(税込)

## 精品五喜盆

Selected 5 kinds of appetizer  
特選 前菜5種の盛り合わせ

## 姜葱野菌天使蝦

Stir-fried prawn & mushroom with ginger  
天使海老の葱生姜炒め

## 紅焼大排翅

Braised whole shark's fin  
フカヒレの姿煮込み

## 北京烤鴨子

Bajing duck  
名物 北京ダック

## 唐椒蒸雪魚

Steamed white fish topped with red pepper  
sauce  
白身魚の蒸し物 特製辛味ソース

## 黒椒煎和牛

Sautéed Japanese beef  
with black pepper sauce  
広東式 和牛の黒胡椒炒め

## 上湯竹筴芦笋

Braised asparagus & kinugasa mushroom  
アスパラガス詰め  
衣笠茸の上湯ソース仕立て

## 海鮮XO醬炒飯

Fried rice with seafood & XO sauce  
海鮮入り自家製XO醬チャーハン

## 潮夢来甜品

Today's dessert  
本日のデザート

中国飯店

潮夢来