

珊瑚		サンゴ Coral	¥11,000 (税込 ¥11,880)
前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ Selected appetizers		
付衣炸中蝦	才巻き海老の湯葉巻き揚げ Fried prawn rolled Tofu skin		
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック Peking duck		
柚子香茺菁羹	柚子香る 海鮮入りカブのすり流しフカヒレスープ Ground turnip soup with sharks fin, seafood and yuzu flavor		
清蒸大闸蟹	上海蟹の姿蒸し(メス) +1800円でオス蟹に変更いたします Steamed Shanghai crab (female) Adding 1800 yen for a male crab		
黒醋汁炸鮮藕	蓮根と挽肉のはさみ揚げ 黒酢ソース Deep fried lotus root and pork with black vinegar sauce		
福建炒飯	福建式あんかけチャーハン Fried rice fujian style thick sauce		
本日時令甜品	デザート Today's dessert		

真珠		シンジュ Pearl	¥14,000 (税込 ¥15,120)
前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ Selected appetizers		
柚子時菜炒双鮮	大海老と帆立貝柱の柚子香り炒め Stir-fried prawn and scallop with yuzu flavor		
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック Peking duck		
竹筴釀魚翅黒蒜燉湯	フカヒレ詰めキヌガサ茸と黒ニンニクの上湯スープ Steamed special soup with kinugasa mushroom stuffed shark's fin and black garlic		
清蒸大闸蟹	上海蟹の姿蒸し(メス) +1800円でオス蟹に変更いたします Steamed Shanghai crab (female) Adding 1800 yen for a male crab		
鮑汁鵝肝大全磨菇	ジャンボマッシュルームの煮込み フォアグラソース Braised big mushroom with foie gras sauce		
高菜肉末炒飯	高菜と挽肉のチャーハン Fried rice with pork and Chinese pickles		
本日時令甜品	デザート Today's dessert		

琥珀		コハク Amber	¥18,000 (税込 ¥19,440)
前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (5 kinds)		
蒜香清蒸真牡蠣	マガキのガーリック蒸し 特製ネギ醤油ソース Steamed Pacific oyster with garlic sauce		
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック Peking duck		
紅燒元盅翅	壺入りふかひれの煮込みスープ Braised shark's fin soup in Chinese pot		
清蒸大闸蟹	上海蟹の姿蒸し(オス) Steamed Shanghai crab (male)		
蚝油春菊牛肉	春菊と牛肉のオイスターソース炒め Stir-fried beef and garland chrysanthemum with oyster sauce		
葱絲鴨子湯麵	鴨肉と細切りネギのあっさりつゆそば Soup noodle with duck meat and green onion		
本日時令甜品盆	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert		

- こちらのコースは、お二人様より承ります。※Our courses are made to enjoy for two or more guests
- アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。※Should you have any food allergies or special requests
- 別途10%のサービス料を頂戴しております。※All prices 10% service charge will be added
- 仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承をお願いいたします。※This menu is subject to change without notice

翡翠

ヒスイ Jade

¥23,000 (税込 ¥24,840)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (5 kinds)
香醉上海蟹	上海蟹の紹興酒漬け(半身) Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(half)
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック Peking duck
紅焼干煎魚翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け Stir-fried shark's fin in special sauce
清蒸大閘蟹	上海蟹の姿蒸し(オス・メス) Steamed Shanghai crab (male&female)
生菜伊比利巫猪肉	イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み Stir-fried minced Iberian pork with yuzu pepper sauce wrapped in lettuce
上海蟹汁蟹粉湯面	上海蟹のあんかけスープソバ 濃厚上海蟹出汁で Soup noodle and Shanghai crab meat with soup of the Shanghai crab soup stock
本日時令甜品盆	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert

紫晶

アメジスト Amethyst

¥ 30,000 (税込 ¥32,400)

精品前菜五彩	特製 五種前菜の盛り合わせ Selected special appetizers (5 kinds)
香醉上海蟹	上海蟹の紹興酒漬け(半身) Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(half)
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック Peking duck
砂鍋紅悶排翅	濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み 陶板仕立て Braised whole shark's fin in special sauce
清蒸大閘蟹	上海蟹の姿蒸し(オス・メス) Steamed Shanghai crab (male&female)
老酒奶油什菇鮮貝	帆立貝柱と季節キノコのクリーム煮 紹興酒の香り Creamed scallop and seasonal mushroom with Chinese Shaoxing wine flavor
上湯金菇酸菜和牛	和牛の中華風しゃぶしゃぶ 酸味と辛味のスープ仕立て Parboiled Japanese beef with hot and sour soup
蟹粉扒拌麵	上海蟹あんかけ和え麵 Toss noodle with Shanghai crab meat and crab roe starchy sauce
本日時令甜品盆	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert

鑽石

グイヤモンド Diamond

¥ 38,000 (税込 ¥41,040)

精品前菜五彩	特製 五種前菜の盛り合わせ Selected special appetizers (5 kinds)
香醉上海蟹	上海蟹の紹興酒漬け(一杯) Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(whole)
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック Peking duck
蟹粉煨金翅	上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮 陶板仕立て Braised whole shark's fin with Shanghai crab meat and crab roe in clay pot
清蒸大閘蟹	上海蟹の姿蒸し(オス・メス) Steamed Shanghai crab (male&female)
柚子胡椒炒和牛	和牛とレンコンの柚子胡椒炒め Stir-fried Japanese beef and lotus root with yuzu pepper sauce
蠔皇烩四宝	海の幸と山の幸の煮込み Braised abalone and sea cucumber
元盅魚翅扒蛋白炒飯	ほぐしフカヒレのあんかけ 蟹肉卵白チャーハン Fried rice with crab meat, egg white and shark's fin starchy sauce
官燕時令甜品盆	燕の巣入りデザート of 盛り合わせ Assortment of today's dessert with bird's nest

★上海蟹の姿蒸しの蟹肉は、料理長お勧めのお料理にご用意致します
 ※Shanghai crab meat is served in the che's recommended recipe