

葵花

クエイファ Sunflower

¥8,000 (税込 ¥8,640)

前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ
雪菜豆板蝦仁	小海老とそら豆の高菜炒め
紅焼蟹肉魚翅	蟹肉入りフカヒレのスープ
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック
黑醋炸排骨	中国飯店名物 黒酢のすぶた
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め
揚州蛋炒飯	海老とチャーシュー入り揚州風炒飯
本日時令甜品	デザート

桂花

クエイファ Osmanthus

¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ
蒜茸蒸鮮貝	殻付き帆立と春雨のガーリック蒸し
蟹黃魚翅湯	フカヒレと蟹の卵のスープ
北京脆烤鴨	焼きたて 北京ダック
蠔油炒牛肉	牛肉のオイスターソース炒め
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め
大良崧炒飯	牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン 松の実のせ
本日時令甜品	デザート

牡丹

ムーダン Peony

¥12,500 (税込 ¥13,500)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ
付衣炸中蝦	才巻海老の湯葉巻き揚げ
紅焼元盅翅	壺入りふかひれの煮込みスープ
北京脆烤鴨	焼きたて 北京ダック
白灼和牛肉	和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース
干焼素菜煲	茄子の辛味土鍋仕立て
生菜海鮮炒飯	鮑と海鮮のあっさりチャーハン レタスのアクセント
本日時令甜品	デザート

- こちらのコースは、お二人様より承ります。
- 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。
- 別途10%のサービス料を頂戴しております。
- 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。

梅花

メイファ Plum blossoms

¥15,000 (税込 ¥16,200)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ
翡翠時菜炒蝦球	大ぶりの海老とアワビ茸の翡翠炒め 大葉の香り
紅悶大排翅	濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み
北京脆烤鴨	焼きたて北京ダック
秘製蹄胖牛筋	アイスパインと牛アキレス腱のトンポーロー仕立て 花巻添え
海髮菜豆腐煲	海鮮と豆腐のあっさりモズクうま煮
葱油芋奶	里芋の葱油炒め
福建炒飯	福建式 あんかけチャーハン
本日時令甜品	デザート

荷花

ホーファ Lotusflower

¥ 20,000 (税込 ¥21,600)

精品前菜五彩	特製五種前菜の盛り合わせ
蒜茸蒸海虎蝦	ジャンボ海老のガーリック蒸し
紅燒干煎魚翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け
北京脆烤鴨	焼きたて北京ダック
黑胡椒炒和牛	和牛の黒胡椒炒め
奶油鮮鮑片	鮑のクリーム煮
韭黃芦筍茭白	黄ニラとアスパラとマコモ茸のあっさり炒め
嫩鷄煨麵	あっさりスープの鶏そば
本日時令甜品	デザート

玫瑰

マイカイ Rose

¥ 30,000 (税込 ¥32,400)

精品前菜五彩	特製五種前菜の盛り合わせ
香醉青蟹	渡り蟹の紹興酒漬け (半身)
仏跳牆	ふかひれ姿と山海珍味の極上スープ
北京脆皮鴨	焼きたて北京ダック
川香韭黃和牛条	和牛と黄ニラの塩漬け唐辛子炒め
蠔皇古法全鮑	丸ごと鮑の特製ソース煮
上湯竹筍釀官燕	ツバメの巣詰め衣笠茸の上湯ソース
元盅翅鍋粬	たっぷりフカヒレ煮込みのおこげ
本日時令甜品	デザート