

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 Selected appetizers (4 kinds)
付衣中蝦	才巻海老の湯葉巻き揚げ Fried prawn rolled Tofu skin
緑豌豆海鮮翅	海鮮とフカヒレのアオエンドウピューレスープ Green peas puree soup with seafood and sharks fin
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
黒醋炸排骨	中国飯店名物 黒酢のすぶた Sweet and sour pork with black vinegar
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
海髪菜扒海鮮炒飯	磯の香り海鮮チャーハン とろみあんかけ Fried rice with seafood and Mozuku seaweed thick sauce on the side
本日時令甜品	デザート Today's dessert

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 Selected appetizers (4 kinds)
蒜茸蒸大鮮貝	殻つき帆立貝のガーリック蒸し 特製醤油ソース Steamed scallops with garlic sauce
新牛蒡烏骨鶏燉翅	ウコッケイと新ゴボウの上湯蒸しフカヒレスープ Steamed medicinal soup with shark's fin, kinugasa mushroom and silky fowl
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
翡翠炒三元豚	クレソンと三元豚のガーリック炒め Stir-fried "Sangenton" pork and water cress with garlic flavor
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
麻婆豆腐炒飯	マーボー豆腐 葱香る黄金チャーハンと共に Fried rice and szechuan style spicy tofu
本日時令甜品	デザート Today's dessert

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 Selected appetizers (5 kinds)
干果生汁蝦球	大海老のマヨネーズソース炒め Stir-fried prawn with mayonnaise sauce and Chinese citron flavor
紅焼元盅翅	壺入りふかひれの煮込みスープ Braised shark's fin soup in Chinese pot
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
白灼和牛肉	和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース Parboiled Japanese beef with original soy sauce
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
XO 魷魚脚炒飯	アオリイカのXO醬チャーハン Fried rice with bigfin squid and XO sauce
本日時令甜品	デザート 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.

梅花

マイファ Plum blossoms

¥15,000 (税込 ¥16,200)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (5 kinds)
時菜鮑柳	鮑と季節野菜の炒め Stir-fried abalone with seasonal vegetable
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
北京脆烤鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
雪菜蒸赤鯉	のどぐろの高菜蒸し 特製醤油ソース Parboiled yellowtail with hot and sour soup
茄子豆腐鍋	ナスと揚げ豆腐の醤油煮込み 土鍋仕立て Braised seafood, tofu and Mozuku seaweed
上湯羹桜蝦炒飯	桜海老炒飯 極上あんかけスープを添えて Fried rice with Sakura shrimp and special thick soup on the side
本日時令甜品	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert

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 Selected special appetizers (5 kinds)
蒜茸蒸大明蝦	大海老のガーリック姿蒸し Steamed shell on prawn with garlic sauce
紅悶大排翅	濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み Braised whole shark's fin in special sauce
北京脆烤鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
青花椒香新牛蒡和牛	新ごぼうと和牛の炒め 青山椒の香り Stir-fried Japanese beef and new burdock with Chinese pepper flavor
蠔皇烩四宝	海の幸と山の幸の煮込み Braised abalone and sea cucumber
XO鮮時菜	季節野菜のXO醬炒め Stir-fried seasonal vegetable with X.O 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	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert

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 Selected special appetizers (5 kinds)
醉香鮮青蟹	渡り蟹の老酒漬け (半身) Marinated blue crab with Chinese Shaxing wine(half)
仏跳牆	ふかひれ姿と山海珍味の極上スープ Traditional Chinese medicinal soup
北京脆烤鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
黑胡椒炒和牛	和牛の炒め 黒胡椒ソース Stir-fried Japanese beef with black pepper sauce
蠔皇干鮑	干しアワビの姿煮込み Braised dried abalone with oyster sauce
干貝竹筴釀官燕	燕の巣詰めキヌガサ茸 干し貝柱ソース仕立て Braised kinugasa mushroom stuffed with bird's nest in dried scallop sauce
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
本日時令甜品	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert