

## 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
冬茸海鮮魚翅羹	海鮮とフカヒレの冬瓜すり流しスープ Ground Wax gourd soup with seafood and sharks fin
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
黒酢炸排骨	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
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

## 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)
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
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
黒酢炸霞鴨子	かすみ鴨の黒酢スプタ仕立て Sweet and sour "Kasumigamo" duck with black vinegar sauce
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
XO 魷魚炒飯	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

## 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)
XO 醬炒時菜鮮貝	帆立貝と季節野菜のXO醬炒め Stir-fried prawn and seasonal vegetable with XO sauce
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
雪菜蒸赤鯿	のどぐろの高菜蒸し 特製醤油ソース Parboiled yellowtail with hot and sour soup
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
毛豆海鰻炒飯	アナゴと枝豆の黄金チャーハン Fried rice with conger eel and green soy beans
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)
風沙実山椒海鰻	あなごのフリット 実山椒の香り Deep fried conger eel with Chinese pepper flavor
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
北京脆烤鸭	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
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
地辛子牛肉炒飯	牛ひき肉の地辛子チャーハン Fried rice with minced beef and Japanese mustard
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
北京脆烤鸭	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)
仏跳墙	ふかひれ姿と山海珍味の極上スープ Traditional Chinese medicinal soup
北京脆烤鸭	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
干貝竹笙釀官燕	燕の巣詰めキノガサ茸 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