

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)
生汁蝦仁	小エビのマヨネーズソース Stir-fried shrimp with mayonnaise sauce
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
紅蒸苜蓿鱒魚海鮮翅	本マスと海鮮の赤カブすり流しフカヒレスープ Ground red turnip soup with trout, shark's fin and seafood
新洋葱蒸猪肉丁	イベリコ豚の挽肉のせ新玉葱の蒸し 特製醤油ソース Steamed Iberian pork and new onion with special soy sauce
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
蜆子白湯伊府麵	アサリと芽キャベツの白湯煮込みイーフーメン Stew noodle with clam and brussels sprouts in Baitan soup
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)
付衣中蝦	才巻海老の湯葉巻き揚げ Fried prawn rolled Tofu skin
北京脆烤鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
竹筴釀翅烏骨鶏燉湯	フカヒレ詰めキヌガサ茸入りウコッケイの薬膳蒸しスープ Steamed medicinal soup with shark's fin, kinugasa mushroom and silky fowl
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
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

ムーガン 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)
清蒸鮮蛤利	活きハマグリ of 蒸し 特製ネギ醤油ソース Steamed hard clam with special soy sauce
北京脆烤鴨	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
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
鱒魚小葱豆腐鍋	サクラマスと庄内あさつきの豆腐煮込み Braised tofu, Masu salmon and Shounai chive
霞鴨子葱絲湯麵	かすみ鴨と細切り葱のスープそば Soup noodle with "Kasumigamo" duck meat and green onion
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

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 Selected appetizers (5 kinds)
翡翠時菜炒鮮貝	帆立の翡翠炒め 大葉の香り Stir-fried scallops with Japanese herb sauce
北京脆烤鴨	焼きたて北京グック Peking duck
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
雪菜蒸赤鯰	のどぐろの高菜蒸し 特製醤油ソース Parboiled yellowtail with hot and sour soup
山菜炒蛤利	山菜とハマグリのおっさり炒め Stir-fried hard clam with edible wild plants
精品福建炒飯	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)
椒塩鯛魚	桜鯛のサクッと揚げ 青山椒風味 Deep fried cherry anthias with salt and Chinese pepper
北京脆烤鴨	焼きたて北京グック Peking duck
紅燒干煎大排翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け Stir-fried shark's fin in special sauce
上湯金菇酸菜和牛	和牛の湯引き 酸味と辛味のスープ仕立て Parboiled Japanese beef with hot and sour soup
蠔皇煨四宝	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
帝王蟹肉炒飯	たらば蟹チャーハン Fried rice with red king crab
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)
蒜茸蒸帝王蟹足	活きたらば蟹足のガーリック蒸し Steamed red king crab with garlic sauce
北京脆烤鴨	焼きたて北京グック Peking duck
仏跳牆	ふかひれ姿と山海珍味の極上スープ Traditional Chinese medicinal soup
地辛子炒和牛	和牛の地辛子炒め Stir-fried Japanese beef with Japanese mustard
蠔皇干鮑	干しアワビの姿煮込み Braised dried abalone with oyster sauce
竹筍釀官燕	燕の巣詰めキヌガサ茸 上湯ソース仕立て Braised kinugasa mushroom with bird's nest in special sauce
元盅魚翅扒鍋巴	ほぐしフカヒレのあんかけおこげ Crispy rice with 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