

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)
時菜炒鮮蝦仁	小海老と夏野菜の炒め ガーリック風味 Stir-fried shrimp and summer vegetables with garlic flavor
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
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

桂花

ケイファ 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
竹筴釀魚翅榮螺燉湯	サザエとフカヒレの薬膳蒸しスープ Steamed medicinal soup with shark's fin and turban shell
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
丁香排骨	スペアリブの赤米煮込み クローブの香り Stewed sparerib with red rice and clove flavor
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
松子大良炒飯	牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン 松の実のせ Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts
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)
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
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
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
椒塩炸甘鯛魚	甘鯛のフリット スパイシーソルト松笠仕立て Deep fried pineal tile fish with salt and Chinese pepper flavor
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
花咲蟹卵白炒飯	大葉香る 花咲蟹と卵白のあっさりチャーハン Fried rice with "Hanasaki" crab meat, egg white and Japanese herb 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

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)
醉 香 鮮 明 蝦	車海老の老酒漬け Marinated prawn with Chinese Shaxing wine(half)
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
香 辣 白 苦 瓜 三 元 豚	ゴーヤと三元豚の辛味炒め Stir-fried bitter melon and "Sangenton" pork with hot sauce
花 咲 蟹 扒 蒸 足	花咲蟹とオクラの茶碗蒸し Steamed egg custard with "Hanasaki" crab and okra
蕃 茄 汁 海 鮮 松 露 冷 麵	トリュフ香る海鮮冷麵 トマトスープ仕立て Cold noodle dressed with tomato sauce, sea food and truffle flavor
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)
清 蒸 岩 牡 蠣	岩ガキの蒸し 特製ネギ醤油ソース Steamed Iwagaki oyster with original soy 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
上 湯 金 菇 酸 菜 和 牛	牛肉の湯引き 酸味と辛味のスープ仕立て Parboiled Japanese beef with hot and sour soup
蠔 皇 烩 四 宝	海の幸と山の幸の煮込み Braised abalone and sea cucumber
干 貝 加 賀 黄 瓜 玉 米 笋	加賀太きゅうりと皮付きヤングコーンの干し貝柱あんかけ Stir-fried "Kagafuto" cucumber and young corn with dried scallop sauce
花 咲 蟹 肉 拌 面	花咲蟹あんの和え麺 谷中生姜のアクセント Dressed noodle with "Hanasaki" crab meat starchy sauce and "Taninaka" ginger accent
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 開 辺 大 螯 蝦	オマールロブスターのガーリック蒸し 特製醤油ソース (半身) Steamed omar lobster with garlic sauce
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 鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
夏 時 菜 炒 和 牛	夏野菜と和牛のあっさり炒め 唐辛子醤油添え Stir-fried Japanese beef and summer vegetables with chili soy sauce
蠔 皇 干 鮑	干しアワビの姿煮込み Braised dried abalone with oyster sauce
干 貝 冬 瓜 官 燕	つばめの巢のせ冬瓜すり流しスープ 干し貝柱の旨味と共に Ground Wax gourd soup with dried scallop sauce topped with bird's nest
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