

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
紅蕪菁茸鱒魚海鮮翅	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
新洋葱炒猪首肉	イベリコ豚と新玉ねぎの黒豆ソース炒め Stir-fried Iberian pork and seasonal-fresh onion with black bean 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

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)
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
竹筴釀翅烏骨鶏嫩湯	フカヒレ詰めキノ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
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)
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
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	焼きたて北京ダック Peking duck
紅焼干煎大排翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け Stir-fried shark's fin in special sauce
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
烏魚子銀魚炒蛋	カラスミをちりばめた白魚と卵のフワフワ炒め Stir-fried ice fish and egg topped with dried mullet roa
蛤利汁湯麵	木の芽香る ハマグリのスープそば Hard clam soup stock noodle with leaf bud 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)
韭菜炒蛤利	韭と山菜のハマグリあっさり炒め Stir-fried hard clam with chive and edible wild plants
北京脆烤鴨	焼きたて北京ダック 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
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
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
生炒甲魚山菜	スッポンの強火炒め 土鍋仕立て Stir-fried soft shelled turtle in clay pot
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	焼きたて北京ダック 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
蝦夷山葵炒和牛	和牛の炒め 蝦夷山わさび添え Stir-fried Japanese beef with Ezo horseradish
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	燕の巣詰めキノガサ茸 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