

**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)
実山椒炒白貝	白貝と茎にんにくのあっさり炒め 実山椒風味 Stir-fried northern great tellin and garlic shoots with "Mizansho" flavor
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
緑豌豆蟹肉翅	蟹肉とフカヒレのアオエンドウ翡翠スープ Green peas puree soup with crab meat and sharks fin
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
北京脆烤鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
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 Turban shell and shark fin medicinal soup
鮮花椒炒三元猪肉	三元豚と姫竹の実山椒炒め Stir-fried "Sangenton" pork and bamboo shoots with "Mizansho" flavor
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

**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)
鮮花椒風沙香魚苗	稚鮎のフリット ガーリック実山椒風味 Deep fried young sweet fish with garlic and "Mizansho" flavor
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
青椒炒猪首肉	イベリコ豚とピーマンのあっさり炒め Stir-fried Iberian pork and green pepper
秘製鹿腱牛舌	牛タンと蝦夷鹿アキレス腱のトンポーロー仕立て 花巻添え Braised beef tongue and Yezo deer Achilles tendon with steamed buns on the side
XO帝王蟹肉炒飯	たらば蟹のXO醬チャーハン Fried rice with red king crab 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**

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)
翡翠菜氏拟魷魚	アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り Stir-fried bigfin squid with Japanese herb flavor
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック Peking duck
红烧干煎魚翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け Stir-fried shark's fin in special sauce
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
红烧海髮菜海鮮豆腐鍋	海鮮と揚げ豆腐のモズク醤油煮込み 土鍋仕立て Braised seafood and tofu with "Mozuku" soysauce flavor in clay pot
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)
蒜茸蒸開邊天使蝦	有頭エビのガーリック蒸し 特製醤油ソース Steamed shell on prawn with garlic sauce
北京脆烤鸭	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
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
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
干貝露笋玉米笋	アスパラガスとヤングコーンの干し貝柱ソース Asparagus and young corn with dried scallop sauce
翡翠魷魚脚炒飯	アオリイカと大葉の卵白チャーハン Fried rice with bigfin squid, egg white and Japanese herb flavor
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 Shaoxing wine(half)
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック Peking duck
仏跳墙	ふかひれ姿と山海珍味の極上スープ Traditional Chinese medicinal soup
蠔皇干鮑	干しアワビの姿煮込み Braised dried abalone with oyster sauce
実山椒炒和牛	新ごぼうと和牛の炒め 実山椒の香り Stir-fried Japanese beef and seasonable flesh burdock with "Mizansho" flavor
干貝竹筴釀官燕	燕の巣詰めキヌガサ茸 干し貝柱ソースで Braised kinugasa mushroom stuffed with bird's nest in dried scallop sauce
元盅魚翅扒湯麵	ほぐしフカヒレのあんかけスープそば Soop noodle 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