

**葵花**

クエイファ Sunflower

¥8,000 (税込 ¥8,800)

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
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
北 京 脆 皮 鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
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 ¥11,000)

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
竹 筴 釀 翅 烏 骨 鶏 嫩 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
北 京 脆 皮 鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
黒 醋 炸 鴨 子	シャラン鴨の黒酢すぶた仕立て Sweet and sour "Sharan" duck with black vinegar sauce
蛤 利 蒸 蛋	ハマグリの中華風茶碗蒸し Chinese steamed egg custard with hard clam chrysanthemum in clay pot
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 ¥13,750)

前 菜 五 品 盆	五種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (5 kinds)
清 蒸 鮮 蛤 利	活きハマグリの蒸し 特製ネギ醤油ソース Steamed hard clam with special soy 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
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きつきの豆腐煮込み Braised tofu, Masu salmon and Shounai chive
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 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 ¥16,500)

---

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 flavor
紅 焼 干 煎 魚 翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け Pan-fried shark's fin in special sauce
北 京 脆 烤 鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
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 of 盛り合わせ Assortment of today's dessert

**荷花**

ホーファ Lotusflower

¥ 20,000 (税込 ¥22,000)

---

精 品 前 菜 五 彩	特製 五種前菜の盛り合わせ Selected special appetizers (5 kinds)
菘 菜 炒 蛤 利	菘と山菜のハマグリあっさり炒め Stir-fried hard clam with chive and edible wild plants
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
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
蠔 皇 烩 四 宝	海の幸と山の幸の煮込み Braised abalone and sea cucumber
和 牛 菜 豆 炒 飯	和牛とインゲンのチャーハン Fried rice with Japanese beef and green beans
本 日 時 令 甜 品	デザート of 盛り合わせ Assortment of today's dessert

**玫瑰**

マイカイ Rose

¥ 30,000 (税込 ¥33,000)

---

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
仏 跳 牆	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
蠔 皇 干 鮑	干しアワビの姿煮込み Braised dried abalone with oyster sauce
蝦 夷 山 葵 炒 和 牛	和牛ヒレの炒め 蝦夷山わさび添え Stir-fried Japanese beef with Ezo horseradish
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	燕の巣入りデザート of 盛り合わせ Assortment of today's dessert with bird's nest