

葵花

クエイファ Sunflower

¥8,000 (税込 ¥8,800)

四種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (4 kinds)

才巻き海老の湯葉巻き揚げ
Fried prawn rolled Tofu skin

柚子香る 海鮮入りカブのすり流しフカヒレスープ ※1
Ground turnip soup with sharks fin, seafood and yuzu flavor

焼きたて 北京ダック
Peking duck

蓮根と挽肉のはさみ揚げ 黒酢ソース ※2
Deep fried lotus root and pork with black vinegar sauce

里芋の葱油炒め
Stir-fried taro potato with green onion oil

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

デザート
Today's dessert

※1

・壺入りフカヒレの醤油煮込み +3,500円
Adding 3,500 yen for braised shark's fin soup in Chinese pot

・フカヒレの姿煮込み +6,000円
Adding 6,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

※2

・シャラン鴨の黒酢すぶた仕立て +500円
Adding 500 yen for sweet and sour "Sharan" duck with black vinegar sauce

・和牛の湯引き特製ネギ醤油ソース+1,000円
Adding 1,000 yen for parboiled Japanese beef with original soy sauce

牡丹

ムーダン Peony

¥12,500 (税込 ¥13,750)

五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)

マガキのガーリック蒸し 特製ネギ醤油ソース
Steamed Pacific oyster with garlic sauce

フカヒレ詰めキノガサ茸と黒ニンニクの上湯スープ ※1
Steamed special soup with kinugasa mushroom stuffed shark's fin and black garlic

焼きたて 北京ダック
Peking duck

サワラのサクッと揚げ かるやかな柚子マヨネーズソース ※2
Deep-fried Spanish mackerel with mayonnaise yuzu flavor sauce

エビ芋と鶏肉の土鍋仕立て
Braised chicken and "shrimp" taro potatoes with soysauce flavor in clay pot

福建式あんかけチャーハン
Fried rice fujian style thick sauce

デザート
Today's dessert

※1

・壺入りフカヒレの醤油煮込み +1,500円
Adding 1,500 yen for braised shark's fin soup in Chinese pot

・フカヒレの姿煮込み +4,000円
Adding 4,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

※2

・牛タンと蝦夷鹿アキレス腱の煮込 +600円
Adding 600 yen for braised beef tongue and Yezo deer Achilles tendon

・和牛とレンコンの柚子胡椒炒め +1,500円
Adding 1,500 yen for Stir-fried Japanese beef and lotus root with yuzu pepper sauce

特製 五種前菜の盛り合わせ
Selected special appetizers (5 kinds)

特大シータイガーのガーリックソース炒め
Stir-fried big shrimp with garlic sauce

ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け ※1
Pan-fried shark's fin in special sauce

焼きたて 北京ダック
Peking duck

和牛とレンコンの柚子胡椒炒め ※2
Stir-fried Japanese beef and lotus root with yuzu pepper sauce

ジャンボマッシュルームの煮込み 濃厚ソース
Braised big mushroom with foie gras sauce

鴨肉と細切りネギのあっさりつゆそば
Soup noodle with duck meat and green onion

デザート of the 盛り合わせ
Assortment of today's dessert

※1

- ・フカヒレの姿煮込み +1,000円
Adding 1,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce
- ・乾貨と薬膳の極上蒸しスープ+4,500円
Adding 4,500 yen for traditional Chinese medicinal soup

※2

- ・海の幸と山の幸の煮込み +1,000円
Adding 1,000 yen for braised abalone and sea cucumber
- ・干し鮑の姿煮込み +9,000円
Adding 9,000 yen for braised dried abalone with oyster sauce

ご追加

おすすめの季節料理

- ・マガキのガーリック蒸し 特製ネギ醤油ソース (1ケ) +1,300円
Adding 1,200 yen for steamed Pacific oyster with original soy sauce
- ・マガキのクリームソース炒め 紹興酒風味 (1ケ) +1,300円
Adding 1,300 yen for Creamed Pacific oyster with Chinese Shaoxing wine flavor
- ・焼きたて 北京ダック (1本) +1,250円
Adding 1,250 yen for Peking duck, 1 rolls.
- ・ジャンボマッシュルームの煮込み 濃厚ソース +1,300円
Adding 1,300 yen for Braised big mushroom with foie gras sauce
- ・お任せ 厳選ドリンク (全5種 乾杯からお食後のお茶まで) +4,500円

お料理に合わせてソムリエおすすめのお飲み物をご用意いたします。ワインのみに限らず多彩なお飲み物とのペアリングをお試しください。またお好みがありましたらお気軽にご相談くださいませ。

- 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.