

四種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (4 kinds)小海老と夏野菜の炒め ガーリック風味
Stir-fried shrimp and summer vegetable with garlic flavor海鮮とフカヒレの冬瓜すり流しスープ
Ground Wax gourd soup with seafood and shark's fin
※1 おすすめ料理ご変更焼きたて 北京ダック
Peking duckイベリコ豚とピーマンのあっさり炒め
Stir-fried Iberian pork and green pepper
※2 おすすめ料理ご変更白茄子のサクッと揚げ 塩卵ソース
Deep fried white eggplant with salted egg sauce上海風焼きそば
Shanghai style fried noodle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

※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五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)帆立の翡翠炒め 大葉の香り
Stir-fried scallops with Japanese herb flavor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
※1 おすすめ料理ご変更焼きたて 北京ダック
Peking duckシャラン鴨の黒酢すぶた仕立て
Sweet and sour "Sharan" duck with black vinegar sauce
※2 おすすめ料理ご変更海鮮と揚げ豆腐 モズクの醤油込み 土鍋仕立て
Braised seafood, tofu and Mozuku seaweed in clay pot辛味醤油ダレ よだれ鶏冷麺
Cold noodle dressed with spicy sauce and steamed chicken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 1,000 yen for braised beef tongue and Yezo deer Achilles tendon・夏野菜と和牛のあっさり炒め +1,500円
Adding 4,000 yen for stir-fried Japanese beef and summer vegetables

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

岩ガキの蒸し 特製ネギ醤油ソース
Steamed Iwagaki oyster with original soy sauce

ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け
Pan-fried shark's fin in special sauce
※1 おすすめ料理ご変更

焼きたて 北京ダック
Peking duck

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
※2 おすすめ料理ご変更

夏野菜と和牛ヒレのあっさり炒め 唐辛子醤油添え
Stir-fried Japanese beef and summer vegetables with chili soy sauce

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 sauce and "Yanaka" ginger accent

デザートの盛り合わせ
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 b raised dried abalone with oyster sauce

ご追加

おすすめの季節料理

- ・車海老の老酒漬 (2尾) +3,000円
Adding 1,000 yen for Marinated prawn with Chinese Shaoxing wine(2 tails)
- ・岩ガキの蒸し 特製ネギ醤油ソース (1ケ) +1,200円
Adding 1,200 yen for steamed Iwagaki oyster with original soy sauce
- ・岩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 Iwagaki oyster with Chinese Shaoxing wine flavor
- ・花咲蟹とオクラの茶碗蒸し +1,300円
Adding 1,300 yen for steamed egg custard with Hanasaki crab and okra
- ・焼きたて 北京ダック (1本) +1,250円
Adding 1,250 yen for Peking duck,1rolls.
- ・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下さい。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.