

前菜三品盆
三種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (3 kinds)

上海干焼蝦仁
小海老のチリソース 上海スタイル
Stir-fried shrimp with Shanghai style chili sauceflavor

海髪菜卵白海鮮羹
モズク入り海鮮と卵白のスープ
Mozuku soup with seafood and egg white

黒醋炸排骨
中国飯店名物 黒酢のすぶた
Sweet and sour pork with black vinegar

福建炒米粉
五目ビーフン
Stir-fried rice noodle

甜品
本日のデザート
Today's dessert

中国飯店
ランチコース

春 特別ランチコース

¥13,000

錦鶏

キンケイ

Golden pheasant

¥5,500

前菜五品盆
五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)

蒜茸蒸菜氏拟鮫魚
アオリイカのガーリック蒸し 特製醤油ソース
Steamed bigfin squid with garlic sauce

砂鍋紅悶排翅
濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み 陶板仕立て
Braised whole shark's fin in special sauce

北京脆皮鴨
焼きたて 北京ダック
Peking duck

老酒奶油海胆白露笋
ホワイトアスパラガスの雲丹クリームソース
Boiled white asparagus with sea urchin cream sauce

葱絲鴨子湯麵
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

甜品
本日のデザート
Today's dessert

前菜四品盆
四種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (4 kinds)

XO醬炒時菜鮮貝
帆立貝と季節野菜のXO醬炒め
Stir-fried scallops and seasonal vegetable with XO sauce

綠豌豆海鮮羹
海鮮入りアオエンドウピューレスープ
Green peas puree soup with seafood

北京脆皮鴨
焼きたて 北京ダック
Peking duck

紅焼海髪菜海鮮豆腐鍋
海鮮と揚げ豆腐のモズク醤油煮込み 土鍋仕立て
Braised seafood, tofu and Mozuku seaweed

雪菜肉末湯麵
高菜と豚ひき肉のつゆそば
Soup noodle with pork and Chinese pickles

甜品
本日のデザート
Today's dessert

極楽鳥

ゴクラクチョウ Bird of paradise

¥7,700

前菜五品盆
五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)

翡翠菜氏拟鮫魚
アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り
Stir-fried bigfin squid with Japanese herb sauce

蟹黄魚翅
蟹卵フカヒレのスープ
Shark's fin soup with crab roe

北京脆皮鴨
焼きたて 北京ダック
Peking duck

香辣新牛蒡炒三元豚
新ごぼうとセリの三元豚辛味炒め
Stir-fried "Sangenton" pork and new burdock with spicy sauce

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

甜品
本日のデザート
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

●表示価格はすべて税込みで御座います。

※All prices include 10% tax.

●土曜・日曜・祝祭日は、別途10%のサービス料を頂戴しております。

※10% service charge will be added to your bill on Saturdays, Sundays and public holidays.