

葵花

クエイファ Sunflower

税込 ¥9,900

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り

Stir-fried bigfin reef squid with Japanese herb

ふかひれ入り サクラマスと じゅん菜、トマトのとろみスープ

Cherry salmon and water shield, tomatosoup with Shark's fin

焼きたて 北京ダック

Peking duck

細切り豚肉と 新ジャガイモのピリ辛炒め

Stir-fried pork and potato, garlic sprout with spicy sause

本日の中国野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

松の実のせ 牛ひき肉とたまり醤油チャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

本日のデザート

Today's dessert

牡丹

ムーダン Peony

税込 ¥14,850

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

ホタテと野菜のXO醬炒め

Stir-fried scallops and vegetable with XO sauce

ふかひれ詰め衣笠茸と 新ゴボウの上湯蒸しスープ

*Steamed soup with shark's fin,
kinugasa mashroom and silky fowl*

・ふかひれの姿煮 +4,400円
Adding 4,400 yen for braised whole shark's fin in special sauce

焼きたて 北京ダック

Peking duck

黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

本日の中国野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

アオリイカと大葉の卵白チャーハン

Fried rice with bigfin reef squid, egg white and Japanese herb

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

●お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。

※Should you have any food allergies or special requests

桃花

トウファ *Peach Blossom*

税込 ¥20,900

特製 五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

海老の衣揚げ ウニクリームソース

Deep-fried coating prawn with sea urchin cream sauce

ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin in special sauce

焼きたて 北京ダック

Peking duck

和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース

Parboiled Japanese beef with original soy sauce

本日の中国野菜の炒め

Today's vegetable

海鮮のXO醬チャーハン

Fried rice with seafood and XO sauce

デザート of 盛り合わせ

Assortment of today's dessert

玫瑰

マイカイ *Rose*

税込 ¥34,100

特製 五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

皇帝海老のウニクリームソース

Deep-fried big shrimp with sea urchin cream sauce

乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup

・ふかひれの姿煮土鍋仕立てに変更 +2,200円
Adding 2,200 yen for braised whole shark's fin with special sauce in clay pot

焼きたて 北京ダック

Peking duck

まるごとアワビのオイスター煮込み

Braised whole abalone with traditional sauce

ホワイトアスパラガスの和牛巻き ガーリックソース

Boiled white asparagus wrapped in japanese beef with garlic sauce

たらば蟹と大葉の卵白チャーハン

Fried rice with red king crab and Japanese herb, egg white

デザート of 盛り合わせ

Assortment of today's dessert

●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.