

## 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*

ふかひれと海鮮入り  
青えんどうピューレスープ  
*Green peas puree soup with shark's fin and seafood*

### 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 sauce*

### 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 mushroom and silky fowl*

・ふかひれの姿煮に変更 +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.