

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)

サザエと夏野菜のガーリック炒め

Stir-fried turban shell and summer vegetable with garlic

ふかひれ入り冬瓜と海鮮のスープ

Winter melon soup with seafood and shark's fin

焼きたて 北京ダック

Peking duck

鶏肉の酸味と辛味炒め

Stir-fried chicken with hot and sour sauce

本日の中国野菜

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

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)

大エビの衣揚げ ウニクリームソース

Deep-fried coating prawn with sea urchin cream sauce

サザエとふかひれの薬膳蒸しスープ

Turban shell and shark's fin medicinal soup

・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

Stir-fried seasonal vegetables

桜エビと海鮮、岩のりのチャーハン

Fried rice with Sakura shrimp, seafood and seaweed

本日のデザート

Today's dessert

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)

ホタテとエビ、夏野菜のXO醬炒め

Stir-fried scallops, prawn and summer vegetables with XO 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

三元豚の柔らか肉団子 冬瓜スープ仕立て

Steamed "Sangen" meat ball with winter melon soup style

本日の中国野菜

Stir-fried seasonal vegetables

花咲蟹と大葉の卵白チャーハン

*Fried rice with "Hanasaki" crab meat,
egg white and Japanese herb*

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

Stir-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

和牛ヒレ肉と 万願寺唐辛子のあっさり炒め

Stir-fried Japanese beef filet with "Manganji" green pepper

花咲蟹肉入り フカヒレあんかけチャーハン

*Fried rice with asparagus topped shark's fin and
"Hanasaki" crab special sauce*

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.