

紅鶴

ベニツル

Flamingo

¥3,300

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

ヤリイカのスパイス揚げ

Deep fried squid with salt and Chinese pepper

牛肉と香菜のトロミスープ

Minced beef and coriander soup

パイナップル入り酢豚

Sweet and sour pork with pineapple

海老と叉焼のチャーハン

Fried rice with shrimp and roasted pork

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

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

ミル貝のXO醬炒め

Stir-fried geoduck clam with XO sauce

フカヒレの醤油煮込みスープ

Braised shark's fin soup

焼きたて北京ダック

Peking duck

三元豚の肉団子 春キャベツ包み
特製ソース

Minced "Sangenton" pork rolled in spring cabbage with oyster sauce

白魚と竹の子
クレソンの卵白チャーハン

Fried rice with icefish bambooshoot, watercress and egg white

本日のデザート

Today's dessert

錦鶏

キンケイ

Golden pheasant

¥5,500

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

ヤリイカと旬野菜のあっさり炒め

Stir-fried squid with seasonal vegetables

白魚と春菊のトロミスープ

Icefish and garland chrysanthemum soup

焼きたて北京ダック

Peking duck

黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

松の実のせ
牛ひき肉とたまり醤油のチャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

本日のデザート

Today's dessert

鳳凰

ホウオウ

phoenix

¥13,000

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

ミル貝と旬野菜のあっさり炒め

Stir-fried geoduck clam with seasonal vegetables

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 in earthenware pot

焼きたて北京ダック

Peking duck

和牛とクレソン、春竹の子の黒胡椒炒め

Stir-fried Japanese beef and watercress, bambooshoot with black pepper sauce

海鮮入りXO醬チャーハン

Fried rice with seafood and XO sauce

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.