

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

彩りキノコとエビの
ガーリック炒め 山椒風味

Stir-fried shrimp and seasonal mushrooms and
garlic with Sichuan pepper

鶏肉入りあっさり卵スープ

Egg soup with chicken

細切り豚肉とピーマンのあっさり塩炒め

Stir-fried pork with green pepper

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

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

エビの翡翠炒め 大葉の香り

Stir-fried prawn with Japanese herb

花咲蟹とフカヒレのブラウンスープ

Braised shark's fin soup with "Hanasaki" crab

焼きたて北京ダック

Peking duck

季節のキノコと三元豚のガーリック炒め

Stir-fried "Sangen" pork and mushroom with garlic

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

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

ホタテのXO醬炒め

Stir-fried scallops with XO sauce

アボカドと海鮮のスープ

Avocado and seafood soup

焼きたて北京ダック

Peking duck

中国飯店名物 黒酢のすぶた

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

牛肉とレタスのチャーハン

Fried rice with beef and lettuce

本日のデザート

Today's dessert

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

甘鯛の松笠仕立て 葱香味たれ

Deep fried pineal tile fish with special soy sauce

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

和牛とキノコの
ガーリック炒め 山椒風味

Stir-fried Japanese beef, seasonal mushrooms and garlic with Sichuan pepper

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

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.