

## 三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

## 小海老のチリソース

Stir-fried shrimp with chili sauce

海鮮入り  
青えんどうピューレスープ

Green peas puree soup with seafood

サクラマスの煎り焼き  
酒粕と彩り野菜のソース

Pan-fried cherry salmon with vegetable and sake lees 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

## 五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

## アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り

Stir-fried bigfin reef squid with Japanese herb

## ふかひれ入り酸味と辛味のスープ

Hot and sour soup with shark's fin

## 焼きたて 北京ダック

Peking duck

## 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

## 高菜と三元豚のチャーハン

Fried rice with Chinese pickles and "Sangenton" pork

## 本日のデザート

Today's dessert

## 四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

アオリイカとカイラン菜の  
あっさり炒め

Stir-fried bigfin reef squid with Chinese kale

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, tomato soup

## 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

## 干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン

Fried rice with dried scallops and egg white

## 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

## 五種前菜の盛り合わせ

Selected 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

## 壺入りふかひれの醤油煮込み

Braised shark's fin soup in Chinese pot

・ふかひれの姿煮 陶板仕立てに変更 +4,000円  
Adding 4,000 yen for 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

## 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

●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.