

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

小海老のあっさり炒め

Stir-fried shrimp with seasonal vegetables

スペアリブと蓮根の蒸しスープ

Steamed spare ribs soup with lotus root

パイナップル入り酢豚

Sweet and sour pork with pineapple

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

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

ホタテ貝のオイスターソース炒め

Stir-fried scallops with oyster sauce

フカヒレ入り酸味と辛味のスープ

Hot and sour soup with shark's fin

北京ダック

Peking duck

豚肉と細切り蓮根のあっさり炒め

Stir-fried pork and lotus root

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

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

アワビと黄ニラのXO醬炒め

Stir-fried abalone and yellow chive with XO sauce

海鮮と干し貝柱のとろみスープ

Seafood soup with dried scallop

北京ダック

Peking duck

豚肉と細切り蓮根のあっさり炒め

Stir-fried pork and lotus root

粗びき三元豚と野沢菜のチャーハン

Fried rice with "Sangenton" pork and Nozawana

本日のデザート

Today's dessert

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

エビの衣揚げ 黒豆ソース

Deep fried prawn and seasonal vegetables with black bean sauce

フカヒレと熟成黒ニンニクの
上湯蒸しスープ

Steamed special soup with shark's fin and black garlic

・ふかひれの姿煮み変更 +4,400円
Adding 4,400 yen for braised whole shark's fin

北京ダック

Peking duck

名物 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar 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.