

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

鶏肉入りあっさり卵スープ

Egg soup with chicken

細切り豚肉と黄韭の炒め

Stir-fried pork with yellow chive

松の実入り中国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)

アオリイカと季節野菜のあっさり炒め

Stir-fried big fin reef squid with seasonal vegetables

白魚と春菊のふかひれスープ

Shark's fin soup with icefish and garland chrysanthemum

焼きたて北京ダック

Peking duck

細切り牛肉と新ごぼうの
酸味と辛味の炒め

Stir-fried beef and silky fowl with hot and sour sauce

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

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

ハマグリと季節野菜の
あっさり炒め

Stir-fried hard clam with seasonal vegetables

白魚と春菊のとろみスープ

Icefish and garland chrysanthemum soup

北京ダック

Peking duck

名物 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

松の実入り中国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)

ハマグリと季節野菜のXO醬炒め

Stir-fried hard clam and seasonal vegetables with XO sauce

ふかひれと新ごぼうの
薬膳上湯蒸しスープ

Steamed medicinal soup with shark's fin and silky fowl

・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

白魚と竹の子
野沢菜の卵白チャーハン

Fried rice with icefish, bamboo shoot "Nozawana" 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

●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.