

珊瑚		サンゴ Coral	¥11,000 (税込 ¥11,880)
前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ	Selected appetizers	
付衣炸中蝦	才巻き海老の湯葉巻き揚げ	Fried prawn rolled Tofu skin	
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック	Peking duck	
柚子香茼蒿羹	柚子香る 海鮮入りカブのすり流しフカヒレスープ	Ground turnip soup with sharks fin, seafood and yuzu flavor	
清蒸大闸蟹	上海蟹の姿蒸し(メス)	Steamed Shanghai crab (female)	+1800円でオス蟹に変更いたします Adding 1800 yen for a male crab
黒醋汁炸鮮藕	蓮根と挽肉のはさみ揚げ 黒酢ソース	Deep fried lotus root and pork with black vinegar sauce	
福建炒飯	福建式あんかけチャーハン	Fried rice fujian style thick sauce	
本日時令甜品	デザート	Today's dessert	

真珠		シンジュ Pearl	¥14,000 (税込 ¥15,120)
前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ	Selected appetizers	
老酒奶油什菇鮮貝	帆立貝柱と季節キノコのクリーム煮 紹興酒の香り	Creamed scallop and seasonal mushroom with Chinese Shaoxing wine flavor	
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック	Peking duck	
竹筴釀魚翅黒蒜燉湯	フカヒレ詰めキヌガサ茸と黒ニンニクの上湯スープ	Steamed special soup with kinugasa mushroom stuffed shark's fin and black garlick	
清蒸大闸蟹	上海蟹の姿蒸し(メス)	Steamed Shanghai crab (female)	+1800円でオス蟹に変更いたします Adding 1800 yen for a male crab
鮑汁鵝肝大全磨菇	ジャンボマッシュルームの煮込み フォアグラソース	Braised big mushroom with foie gras sauce	
高菜肉末炒飯	高菜と挽肉のチャーハン	Fried rice with pork and Chinese pickles	
本日時令甜品	デザート	Today's dessert	

琥珀		コハク Amber	¥18,000 (税込 ¥19,440)
前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ	Selected appetizers (5 kinds)	
柚子時菜炒双鮮	大海老と帆立貝柱の柚子香り炒め	Stir-fried prawn and scallop with yuzu flavor	
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック	Peking duck	
紅焼元盅翅	壺入りふかひれの煮込みスープ	Braised shark's fin soup in Chinese pot	
清蒸大闸蟹	上海蟹の姿蒸し(オス)	Steamed Shanghai crab (male)	
芝麻菜炒三元豚	季節のキノコと三元豚のガーリック炒め	Stire-fried "Sangenton" pork and seasonal mushroom with arugula	
葱絲鴨子湯麵	鴨肉と細切りネギのあっさりつゆそば	Soup noodle with duck meat and green onion	
本日時令甜品盆	デザートの盛り合わせ	Assortment of 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
- 別途10%のサービス料を頂戴しております。※All prices 10% service charge will be added
- 仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承をお願いいたします。※This menu is subject to change without notice

翡翠

ヒスイ Jade

¥23,000 (税込 ¥24,840)

前 菜 五 品 盆	五種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (5 kinds)
香 醉 上 海 蟹	上海蟹の紹興酒漬け(半身) Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(half)
北 京 脆 烤 鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
紅 燒 干 煎 魚 翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け Stir-fried shark's fin in special sauce
清 蒸 大 閘 蟹	上海蟹の姿蒸し(オス・メス) Steamed Shanghai crab (male&female)
生 菜 伊 比 利 巫 猪 肉	イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み Stir-fried minced Iberian pork with yuzu pepper sauce wrapped in lettuce
上 海 蟹 汁 蟹 粉 湯 面	上海蟹のあんかけスープソバ 濃厚上海蟹出汁で Soup noodle and Shanghai crab meat with soup of the Shanghai crab soup stock
本 日 時 令 甜 品 盆	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert

紫晶

アメジスト Amethyst

¥ 30,000 (税込 ¥32,400)

精 品 前 菜 五 彩	特製 五種前菜の盛り合わせ Selected special appetizers (5 kinds)
香 醉 上 海 蟹	上海蟹の紹興酒漬け(半身) Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(half)
北 京 脆 烤 鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
砂 鍋 紅 閘 排 翅	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
清 蒸 大 閘 蟹	上海蟹の姿蒸し(オス・メス) Steamed Shanghai crab (male&female)
蒜 茸 蒸 大 明 蝦	有頭大海老のガーリック蒸し Steamed shell on prawn with garlick sauce
上 湯 金 菇 酸 菜 和 牛	和牛の中華風しゃぶしゃぶ 酸味と辛味のスープ仕立て Parboiled Japanese beef with hot and sour soup
蟹 粉 扒 拌 麵	上海蟹あんかけ和え麵 Toss noodle with Shanghai crab meat and crab roe starchy sauce
本 日 時 令 甜 品 盆	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert

鑽石

ダイヤモンド Diamond

¥ 38,000 (税込 ¥41,040)

精 品 前 菜 五 彩	特製 五種前菜の盛り合わせ Selected special appetizers (5 kinds)
香 醉 上 海 蟹	上海蟹の紹興酒漬け(一杯) Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(whole)
北 京 脆 烤 鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
蟹 粉 煨 金 翅	上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮 陶板仕立て Braised whole shark's fin with Shanghai crab meat and crab roe in clay pot
清 蒸 大 閘 蟹	上海蟹の姿蒸し(オス・メス) Steamed Shanghai crab (male&female)
柚 子 胡 椒 炒 和 牛	和牛とレンコンの柚子胡椒炒め Stir-fried Japanese beef and lotus root with yuzu pepper sauce
蠔 皇 烩 四 宝	海の幸と山の幸の煮込み Braised abalone and sea cucumber
元 盅 魚 翅 扒 蛋 白 炒 飯	ほぐしフカヒレのあんかけ 蟹肉卵白チャーハン Fried rice with crab meat, egg white and shark's fin starchy sauce
官 燕 時 令 甜 品 盆	燕の巣入りデザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert with bird's nest

★上海蟹の姿蒸しの蟹肉は、料理長お勧めのお料理にご用意致します
※Shanghai crab meat is served in the che's recommended recipe