

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 鴨	焼きたて北京ダック Peking duck		
柚 子 香 芫 菁 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 閘 蟹	上海蟹の姿蒸し(メス) +1800円でオス蟹に変更いたします Steamed Shanghai crab (female) 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		
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 鴨	焼きたて北京ダック Peking duck		
竹 筴 釀 魚 翅 黒 蒜 燉 湯	フカヒレ詰めキノ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 garlic		
清 蒸 大 閘 蟹	上海蟹の姿蒸し(メス) +1800円でオス蟹に変更いたします Steamed Shanghai crab (female) 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)		
蒜 香 清 蒸 真 牡 蠣	マガキのガーリック蒸し 特製ネギ醤油ソース Steamed Pacific oyster with garlic sauce		
北 京 脆 烤 鴨	焼きたて北京ダック Peking duck		
紅 燒 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 閘 蟹	上海蟹の姿蒸し(オス) Steamed Shanghai crab (male)		
蚝 油 春 菊 牛 肉	春菊と牛肉のオイスターソース炒め Stir-fried beef and garland chrysanthemum with oyster sauce		
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)
椒 塩 炸 鮫 鱈	鮫鱈のサクッと揚げ 青山椒風味 Deep fried anglerfish with Chinese pepper flavor
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

グイヤモンド 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