

**葵花**

クエイファ Sunflower

¥8,000 (税込 ¥8,640)

前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)
上海干焼蝦仁	小海老とチリソース炒め 上海スタイル Stir-fried shrimp with Shanghai style chili sauce flavor
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
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
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
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
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

**桂花**

クエイファ Osmanthus

¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)
付衣炸中蝦	才巻き海老の湯葉巻き揚げ Fried prawn rolled Tofu skin
竹筴釀魚翅黒蒜燉湯	フカヒレ詰めキノコ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
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
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 Stir-fried "Sangenton" pork and seasonal mushroom with arugula
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
XO海鮮炒飯	海鮮のXO醬チャーハン Seafood fried rice with XO sauce
本日時令甜品	デザート Today's dessert

**牡丹**

ムーダン Peony

¥12,500 (税込 ¥13,500)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (5 kinds)
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
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
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
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
春菊海鮮豆腐	春菊香る 海鮮と豆腐の煮込み 土鍋仕立て Braised tofu and seafood with garland chrysanthemum in clay pot
松子大良炒飯	牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン 松の実のせ Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts
本日時令甜品	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
- 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.

**梅花**

メイファ Plum blossoms

¥15,000 (税込 ¥16,200)

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
紅焼干煎魚翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け Stir-fried shark's fin in special sauce
北京脆烤鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
白灼和牛肉	和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース Parboiled Japanese beef with original soy sauce
鮑汁鵝肝大全蘑菇	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
地辛子猪肉炒飯	粗挽き三元豚の地辛子チャーハン Fried rice with "Sangenton" pork and Japanese mustard
本日時令甜品	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert

**荷花**

ホーフア Lotusflower

¥ 20,000 (税込 ¥21,600)

精品前菜五彩	特製 五種前菜の盛り合わせ Selected special appetizers (5 kinds)
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
紅悶大排翅	濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み Braised whole shark's fin in special sauce
北京脆烤鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
上湯金菇酸菜和牛	牛肉の湯引き 酸味と辛味のスープ仕立て Parboiled Japanese beef with hot and sour soup
蠔皇烩四宝	海の幸と山の幸の煮込み Braised abalone and sea cucumber
干貝扒時菜	季節野菜の干し貝柱あんかけ Stir-fried seasonal vegetable with dried scallop 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	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert

**玫瑰**

マイカイ Rose

¥ 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)
清蒸開邊大龍蝦	伊勢海老の蒸し 特製ネギ醤油ソース (半身) Steamed Japanese lobster with original soy sauce
仏跳牆	ふかひれ姿と山海珍味の極上スープ Traditional Chinese medicinal soup
北京脆烤鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
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
蠔皇干鮑	干しアワビの姿煮込み Braised dried abalone with oyster sauce
上湯竹筴釀官燕	燕の巣詰めキヌガサ茸 上湯ソース仕立て Braised kinugasa mushroom with bird's nest in special sauce
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
本日時令甜品	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert