

ディナーコース

真珠

シンジュ

税込 ¥8,800

水晶

スイショウ

税込 ¥13,200

前菜の4種盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

イカリングと茄子の ガーリックスパイス揚げ

Fried squid ring and eggplant with garlic spice

福味鶏とフカヒレの蒸しスープ

Steamed soup with "Fukimidori" and Chinese cabbage.

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

長芋入り黒酢の酢豚

Stir-fried pork and Yam with black vinegar

信州サーモンとレタスの炒飯

Fried rice with lettuce and Shinshu salmon

本日のデザート

Today's dessert

前菜の4種盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

サザエの肝ソース炒め

Stir-fried turban liver with liver sauce

フカヒレの濃厚壺醤油煮込み

Rich soy sauce stew of shark fins

焼き立て 北京ダック

Peking duck

信州ポークのガーリックバターソース炒め

Stir-fried Shinshu pork with garlic butter sauce

腸詰め入り蓮の葉包み 蒸しチャーハン

Steamed fried rice with lotus wrapped in interstices

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

●お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、お申し付けくださいませ。

※Should you have any food allergies or special requests

ディナーコース

翡翠

ヒスイ

税込 ¥19,800

蒼玉

ソウギョク

税込 ¥26,400

前菜の5種盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

信州サーモンの麒麟蒸し

Shinshu salmon steamed in Kirin

フカヒレの姿煮込み

Stewed shark fins

焼き立て 北京ダック

Peking duck

信州和牛とバナナ南蛮の本わさび炒め

Shinshu Wagyu beef and banana leak stir-fried with wasabi sause

干し肉と野菜の土鍋チャーハン

Steamed fried rice with lotus wrapped in interstines

特製デザート

Special Dessert

前菜の5種盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

シータイガーと旬野菜の蒸し物
特製醤油かけ

Steamed large shurimp and seasonal vegetables with special soy sauce

フカヒレの土鍋姿煮込み

Simmered shark fins in clay pot

焼き立て 北京ダック

Peking duck

信州和牛と白靈茸の自家製キノコXO醬炒め

Stir-fried Japanese beef fillet and white mushroom with homemade

青菜のせ金華ハムと福味鶏のつゆそば

Kinka ham and Golden Shamos tsuyu soba with greens

特製デザート

Special Dessert

●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.

