

季節のコース / Course menu

琥珀<sup>コハク</sup>コース

お一人様 ¥7,500 (税込 ¥8,100)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

紅焼炆真鯛

真鯛の広東風醤油煮込み

西洋菜蜆燉魚翅湯

クレソンとアサリ入りふかひれ蒸しスープ

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

蝦仁杏子炒飯

海老とアングの特製チャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

珊瑚<sup>サンゴ</sup>コース

お一人様 ¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

橄欖菜肉崧炒元貝

ホタテ貝柱と広東からし菜漬けと挽き肉の炒め

樹芽鯛粒魚翅羹

木の芽と鯛入りふかひれスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

黒椒新洋葱牛柳絲

細切り牛ヒレ肉と新玉葱の黒胡椒炒め

腐乳炒油麦菜

ユーマー菜(台湾レタス)の腐乳ソース炒め

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

水耕菜蟹肉撈生麵

蟹肉と三つ葉入り煮込みそば

即日凍甜品

本日のデザート

翡翠コース

お一人様 ¥13,000 (税込 ¥14,040)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

金蒜粉蒸鯛魚

鯛の切り身と春雨のガーリック蒸し

髮菜蟹腿燉魚翅湯

蟹肉と乾燥中国モズク入りふかひれの蒸しスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

蜜姜炒和牛

和牛と蜂蜜漬け新ショウガの炒め

XO醬炒象拔蚌

ミル貝と季節野菜のXO炒め

濃湯磨菇双蔬

季節野菜とキノコの濃厚白湯スープあんかけ

桜花蝦露笋炒飯

桜エビとアスパラガスのチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

瑠璃コース

お一人様 ¥18,000 (税込 ¥19,440)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

黄金燕麦中蝦

有頭エビの塩卵とエン麦ソース

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

避風塘原只炸活鮑

活きアワビの特製ガーリックスパイス揚げ

黑椒白露笋炒和牛

和牛サーロインとホワイトアスパラガスの炒め

蝦米炒芥蘭菜

カイラン菜と干しエビの香ばしい炒め

大葉蟹肉炒飯

タラバ蟹と大葉のチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

ホウギョク

## 芳玉コース

お一人様 ¥23,000 (税込 ¥24,840)

### 前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

### 是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理

### 魚子醬干撈海虎翅

極上ふかひれとタラバ蟹の広東風、キャビアのせ

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

### 花膠扣活鮑

活きアワビと乾燥魚の浮袋のオイスターソース煮込み

### 宮保時菜炒和牛

和牛ヒレ肉と春野菜の甘酸っぱいソース炒め

### 上湯竹筴白露笋

ホワイトアスパラガス詰めキヌガサ茸の上湯ソースかけ

### 金華雲腿香米炒飯

金華ハム入り香り米の特製チャーハン

### 即日凍甜品

本日のデザート

#### 【オプションメニュー】

#### 北京烤鴨子

#### 焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

1羽 (8~10枚) ¥10,000  
whole (8~10 rolls)

1/2羽 (2~4枚) ¥5,000  
half (2~4 rolls)

1/4羽 (2枚) ¥2,500

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

※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、予め係の者にお申し付けください。

※ Our courses are made to enjoy for two or more guests

※ This menu is subject to change without notice

※ A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice