

季節のコース / Course menu

季節のコース 【A】

お一人様 ¥8,000 (税込 ¥8,640)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ

Assorted appetizer (four kinds)

蒜泥時菜蝦仁

海老と季節野菜のガーリック炒め

Stir-fried shrimp and seasonal vegetables with garlic sauce

石蕪小魚湯

スイゼンジノリと白身魚のとろみスープ

Water shield and Japanese icefish soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

蕃茄炸蟹手

トマト入り海老すり身と蟹爪の揚げ物

Deep-fried coating crab claws minced shrimp and tomato

干焼葵茄子

茄子とオクラ入り牛挽き肉の辛味炒め

Stir-fried eggplant and ground pork with chili sauce

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心

Shanghai dim sum

什錦醤油炒飯

五目入り醤油チャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節のコース 【B】

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

Assorted appetizer (four kinds)

塩燻炸中蝦

才巻き海老の香り揚げ 紹興酒風味

Deep-fried Japanese tiger prawn Chinese wine flavor

毛蟹粉冬瓜湯

毛蟹ほぐし身入り冬瓜のすり流しスープ

Sweet soup of winter melon with hair crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

石蕪炒霧島猪肉

霧島豚とスイゼンジノリの炒め

Stir-fried kirishima pork and water shield

蕃茄系瓜粉皮

トマトとへちま、板春雨の炒め

Stir-fried tomato and sponge gourd and bean-starch

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心

Shanghai dim sum

加厘海鮮炒飯

海鮮入りカレー風味のチャーハン

Fried rice with seafood curry flavor

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節のコース 【C】

お一人様 ¥14,000 (税込 ¥15,120)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (five kinds)

清蒸大叶子胎貝

モンサンミッシェル産ムール貝の蒸し物

Steamed fresh mussels, sprinkled with special soy sauce

紅焼時菜元壺

季節野菜とふかひれの濃厚醤油煮込み

Shark's fin soup with seasonal vegetables

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

水煮牛柳塊

牛ヒレ肉の四川風唐辛子煮込み

Sichuan boiled beef in Fiery sauce

二種炒時菜

季節野菜二種の炒め

Stir-fried two kinds of seasonal vegetables

鴨肝餃子

フォアグラ入り焼きギョウザ

Grilled dumpling in foie gras

夏天蝦仁炒麵

海老と夏野菜のあんかけ焼きそば

Sauteed noodles with seasonal vegetables and shrimp

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節のコース 【D】

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

Assorted appetizer (five kinds)

芒果炸蝦球

大ぶり海老のマンゴーマヨネーズソース

Deep-fried prawn and mango mayonnaise sauce

紅焼大排翅

ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

霧島黒醋排骨

霧島産 黒豚を使った黒酢のサブタ

Special sweet and sour pork with black vinegar

白灼蝦夷鮑片

蝦夷鮑の湯引き 特製醤油かけ

Boiled abalone with special soy sauce

青菜炸緑笋

緑筍の揚げ物と青菜の炒め

Stir-fried pea sprouts with fried bamboo shoots

毛蟹粉湯麵

毛蟹のほぐし身入りつゆそば

Soup noodle with hair crab meat

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。 These courses are for a minimum of two orders or more

※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。 This menu is subject to change without notice

※表示価格に別途税金とサービス料(10%)を申し受けております。 A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice

季節のコース 【E】

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せ

Assorted appetizer (six kinds)

毛蟹粉蝦球

大ぶり海老と毛蟹のほぐし身炒め

Braised prawn with crab meat

佛跳墙

山海珍味の薬膳蒸しスープ

Steamed soup with gorgeous foods and Chinese medicinal food

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

白灼和牛肉

霜降り和牛の湯引き 特製醤油かけ

Boiled Japanese beef with special soy sauce

宮保炸鴨肝

フォアグラの中華風甘辛ソース仕立て

Stir-fried foie gras with spicy sweet sauce

XO炒時菜

季節野菜のXO醬炒め

Stir-fried seasonal vegetables with XO sauce

清蒸魚片飯

白身魚の切り身のせ蒸しご飯

Steamed rice with white fish

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節のコース 【F】

お一人様 ¥29,000 (税込 ¥31,320)

前菜七拼盆

季節の前菜七種盛り合せ

Assorted appetizer (seven kinds)

醉蝦翁

活き酔っ払い海老の湯引き

Drunken prawn

毛蟹粉砂鍋大排翅

毛蟹ほぐし身のせふかひれの土鍋姿煮込み

Braised deluxe whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

楊塩炸石斑魚片

ハタの切り身のスパイス揚げ

Boiled Japanese beef with special soy sauce

蠔皇干鮑魚肚

干し鮑と魚の浮き袋の濃厚オイスターソース

Braised dried abalone and fish bladder with oyster sauce

白灼好時菜

季節野菜の湯引き、特製醤油かけ

Boiled seasonal vegetables with special soy sauce

金華鳥骨鶏蛋炒飯

金華ハム入り鳥骨鶏の卵チャーハン

Slicky Fowl egg fried rice with Jinhua ham

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert