

季節コース / Seasonal course menu

季節コース【A】

¥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)

葱姜炒魷魚

アオリイカと野菜の葱生姜炒め
Stir-fried squid and ginger and leeks

毛蟹肉粟米湯

毛蟹ほぐし身身入り中華風コーンスープ
Chinese style corn soup with hair crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

紅焼猪軟骨

大根と豚軟骨の醤油煮込み
Braised Japanese radish and pork gristle in soy sauce

清炒時蔬菜

季節野菜のあっさり炒め
Stir-fried seasonal vegetables

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

旬菜炒飯

五目入りチャーハン
Fried Rice with meat and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節コース【B】

¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ
Assorted appetizer (five kinds)

腐衣炸中蝦

才巻き海老の湯葉巻き揚げ
Deep-fried prawn and yuba

牛尾魚翅燉湯

ふかひれ入り牛テールの蒸しスープ
Steamed oxtail soup with shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

豆鼓三絲牛肉卷

三種食材の牛肉巻き 黒豆ソース
Beef and vegetable rolls black bean taste

白灼時蔬菜

季節野菜の湯引き料理
Seasonal vegetable hot-water cuisine

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

九王上海炒麵

黄ニラ入り上海式焼きそば
Stir-fried noodles with pork and vegetable

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節コース【C】

¥14,000 (税込 ¥15,120)

前菜五併盆

季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer (five kinds)

魚子醬煎帶子

ホタテの煎り焼きキャビアソース
Sauteed scallops with caviar sauce

酸辣元壺翅

壺入り ふかひれの濃厚サンラー煮込み
Hot and sour soup with shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

毛蟹粉海胆屯蛋

ウニ風味茶碗蒸しの毛蟹ほぐし身あんかけ
Sea urchin egg custard with hair crab meat

清蒸魚片

白身魚の蒸し物 特製醤油がけ
Steamed slice white fish with special soy sauce

蝦米炒時菜

季節野菜と干し海老の香ばしい炒め
Stir-fried seasonal vegetable and dried shrimp

焼肉粟米炒飯

焼き豚とトウモロコシのチャーハン
Fried rice with grilled pork and corn

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節コース【D】

¥18,000 (税込 ¥19,440)

前菜五併盆

季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer (five kinds)

毛蟹粉蝦球

大ぶり海老と毛蟹のほぐし身炒め
Stir-fried prawn and hair crab meat

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

黒醋霧島排骨

霧島産黒豚を使った黒酢スブタ
Special sweet and sour pork with black vinegar

奶油魚子醬海鮮

旬の海鮮のクリーム煮込み 黒トリュフ風味
Cream of seafood black truffle flavor

二種時蔬菜

季節野菜二種を使ったお料理
Stir-fried seasonal vegetables (two kinds)

黒椒二芽和牛炒飯

アスパラガスと和牛のチャーハン
Fried rice with asparagus and Japanese beef

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節コース【E】

¥23,000 (税込 ¥24,840)

前菜六併盆

季節の前菜六種盛り合わせ
Assorted appetizer (six kinds)

黒豆炒龍蝦堡

伊勢海老と春雨のトーチ炒め
Stir-fried spiny lobster and bean - starch in black bean sauce

煎翅扒上湯

ふかひれの煎り焼き 特製上湯あんかけ
Fried shark's fin with superior soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

芙蓉苔魚粒

白身魚と青海苔の卵白炒め
Stir-fried white fish and egg white

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

XO炒時蔬菜

季節野菜の自家製XO醬炒め
Stir-fried XO sauce with seasonal vegetables

毛蟹粉拌麵

特製葱油そばの毛蟹ほぐし身あんかけ
Braised noodle with hair crab meat

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節コース【F】

¥29,000 (税込 ¥31,320)

醉青蟹or凍毛蟹

渡り蟹の紹興酒漬けもしくは毛蟹の冷製
Seasonal crab dish

海胆魚子醬蝦球

キャビアのせ大ぶり海老と雲丹の炒め
Stir-fried prawn and sea urchin topped with caviar

毛蟹粉砂鍋排翅

毛蟹ほぐし身かけふかひれの土鍋姿煮込み
Braised whole shark's fin with hair crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒椒和牛肉条

和牛の拍子切り 黒胡椒炒め
Stir-fried Japanese beef with black pepper

蠔皇干鮑

干シアワビの濃厚オイスターソース
Braised dried abalone with oyster sauce

干貝竹筴扒腐乳蔬菜

季節野菜の腐乳炒め 干し貝柱あんかけ
Stir-fried seasonal vegetables in fermented bean curd

上湯羅光麵

金華ハム出汁のあっさりおそば
Special soup noodle Jinhua ham stock

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。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※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

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

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

※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。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff