

## 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*

#### 石蓴小魚湯

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*

#### 石蓴炒霧島猪肉

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*