

季節のコースメニュー / Course menu

ちょうあん  
長安コース

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)*

南瓜毛豆蝦仁  
海老と枝豆のカボチャソース炒め

*Stir-fried shrimp and edamame with pumpkin sauce*

冬瓜干貝純菜羹

干し貝柱とジュンサイ入り冬瓜のすり流しスープ

*Ground soup of winter melon paste with dried scallop and water shield*

北京鴨子  
焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

豆鼓花萼炒牛肚  
花ニラとハチノスの黒豆ソース炒め

*Stir-fried spring starflower and reticulum with black bean sauce*

蝦米炒刀豆  
インゲンと干し海老の香ばし炒め

*Stir-fried dried shrimp and kidney bean*

松露炸春巻  
サマートリュフ入り揚げ春巻き

*Spring roll in summer truffle*

雪菜麻油炒飯  
煎りゴマと野沢菜のチャーハン

*Fried rice with turnip green and toasted sesame seeds*

甜品  
本日のデザート

*Today's dessert*

そしゅう  
蘇州コース

お一人様 **¥11,000**(税込 ¥11,880)

前菜四拼盆  
季節の前菜四種盛り合わせ

*Assorted appetizer (four kinds)*

新姜炒海鮮  
大葉と海鮮の新生姜炒め

*Stir-fried seafood and perilla with young ginger*

薬膳魚翅燉湯  
干し肉とふかひれ入り薬膳蒸しスープ

*Steamed medicinal soup with dried meat and shark's fin*

北京鴨子  
焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

風沙星鰻菇  
アナゴと舞茸の特製スパイス揚げ

*Deep-fried conger eels and maitake mushroom with spice*

蕃茄毛豆粉皮  
トマトと枝豆と板春雨の炒め

*Stir-fried tomato and edamame with bean-starch vermicelli*

加厘和牛煎包  
和牛入りカレー風味焼きまんじゅう

*Pan-fried curry flavor dumpling in Japanese beef*

咸鱼鶏粒炒飯  
干し魚と鶏肉のチャーハン

*Fried rice with dried fish and chicken*

甜品  
本日のデザート

*Today's dessert*

※これ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、予告なく変更する可能性があります。 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ので、御了承下さい。 A 10% service charge and tax will be added

こうりゅう  
黄龍コース

お一人様 **¥15,000**(税込 ¥16,200)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

油爆蝦

揚げ才巻き海老の甘醤油炒め

*Stir-fried Saimaki shrimp with sweet and spicy sauce*

冷製海胆魚翅

ふかひれ入り冷製枝豆スープ

*Cold edamame soup with shark's fin*

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

雪菜魚球堡

高菜と白身魚の土鍋煮込み

*Braised white fish and pickled mustard leaf with thick block of fried tofu*

松露豆鼓牛肉

牛肉の黒豆ソース炒め サマートリュフかけ

*Stir-fried beef with black bean sauce, put summer truffle*

蝦醬炒時菜

季節野菜の海老ミソ炒め

*Stir-fried seasonal vegetable with shrimp butter*

扣肉蒸糯飯

豚バラ肉入り上海風ちまき

*Chinese steamed rice with boneless pork rib*

甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

てんだん  
天壇コース

お一人様 **¥20,000**(税込 ¥21,600)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

九王炒海螺

新鮮なサザエと黄ニラのあっさり炒め

*Stir-fried fresh turban shell with Chinese yellow chives*

紅焼大排翅

ふかひれの姿煮込み

*Braised special whole shark's fin*

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

XO明蝦斗

有頭海老の自家製XO醬炒め

*Stir-fried shell-on shrimp with XO sauce*

岩中黒醋排骨

岩中豚の黒酢スプタ

*Sweet and sour pork with black vinegar*

上湯紅油菜

紅ヒユ菜とピータンのスープ仕立て

*Top-grade Chinese soup stock with Chinese spinach*

咖厘海鮮米粉

カレー風味の海鮮入り焼きビーフン

*Black pepper fried rice with roasted pork and corn*

甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

※これ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、予告なく変更する可能性があります。 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ので、御了承下さい。 A 10% service charge and tax will be added

麗江コース

お一人様 **¥24,000**(税込 ¥25,920)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

*Assorted appetizer (six kinds)*

槽溜松茸鮎魚

アイナメと松茸の紹興酒風味

*Deep-fried greenling and Matsutake mushroom with sake lees*

紅焼海胆元壺

壺入り ウニとふかひれの濃厚醤油煮込み

*Braised shark's fin and sea urchin with soy sauce*

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

即日海鮮

本日の海鮮料理

*Stir-fried seasonal seafood*

上湯冬瓜牛舌

牛タンと冬瓜の上湯煮込み 辣椒醬添え

*Braised beef tongue and winter melon with top-grade Chinese soup stock*

空心菜茭白

空心菜とマコモダケのあっさり炒め

*Stir-fried Chinese water spinach and zizania latifolia*

黒椒和牛炒飯

和牛とトウモロコシの黒コショウ味チャーハン

*Fried rice with Japanese beef and black pepper*

特選凍甜品

特製デザートプレート

*Today's dessert*

丹霞コース

お一人様 **¥28,000**(税込 ¥32,240)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

*Assorted appetizer (six kinds)*

上湯砂鍋排翅

土鍋入りふかひれの上湯姿煮込み

*Braised special whole shark's fin*

有頭蝦水旦

有頭海老入り海老出汁茶碗蒸し

*Steamed non-sweet egg custard with shell-on shrimp*

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

干焼炒和牛

和牛サーロインと夏野菜の甘辛炒め

*Stir-fried Japanese beef sirloin with sweet and spicy sauce*

時菜付衣豆腐

季節野菜と湯葉豆腐の醤油煮込み

*Braised seasonal vegetable and yuba with soy sauce*

蕃茄担々麺

トマト入り特製タンタンメン

*Dandan noodles with tomato*

特選凍甜品

特製デザートプレート

*Today's dessert*