

季節コースメニュー / Seasonal course menu

ちやうあん
長安コース
お一人様 **¥9,000**(税・サ別)

前菜四拼盆
季節の前菜四種盛り合わせ
Assorted appetizer (four kinds)

緑介末沙律帯子
ホタテの衣揚げ、特製わさびマヨネーズ和え
Deep-fried coating scallops with wasabi mayonnaise sauce

魚子白粟米冷湯
白トウモロコシの冷製スープ、からすみかけ
Cold white corn soup with dried mullet roe

北京鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

山椒炒牛肉片
牛肉と季節野菜の山椒炒め
Stir-fried beef and seasonal vegetables with Japanese pepper

上海点心 二種
上海点心 二種盛り合わせ
Shanghai dim-sum (two kinds)

又焼刀豆炒飯
又焼とインゲンのチャーハン
Fried rice with grilled pork and green beans

即日甜品
本日のデザート
Today's dessert

そしゅう
蘇州コース
お一人様 **¥14,000**(税・サ別)

前菜五拼盆
季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer (five kinds)

葱姜炒劍先烏賊
劍先イカと野菜の葱生姜炒め
Stir-fried squid and vegetables with leek and ginger sauce

紅焼元壺
壺入り、ふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin with soy sauce in a pot

北京鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

風沙炸羊肉
ラムチョップのスパイス揚げ
Deep-fried lamb chops with spice

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 with wild rice stem

鶏粒大葉炒飯
鶏ひき肉入りミョウガと大葉のチャーハン
Fried rice with minced chicken and Japanese ginger, Shiso leaves flavor

即日甜品
本日のデザート
Today's dessert

こりゅう
黄龍コース
お一人様 ¥20,000 (税・サ別)

前菜六拼盆
季節の前菜六種盛り合わせ
Assorted appetizer (six kinds)

芒果柚子蝦球
海老の衣揚げ、マンゴー柚子ソース
Deep-fried coating prawn with mango citron sauce

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

豆鼓蒸鮑魚
活き蝦夷アワビの黒豆ソース蒸し
Steamed "EZO" abalone with black bean sauce

梅香菜炒芥蘭肉片
岩中豚とガイラン菜の梅ソース
Stir-fried pork and Chinese broccoli with ume sauce

烏賊馬來醬炒飯
剣先イカのマーライ醬チャーハン
Fried rice with squid and Malaya taste sauce

即日甜品
本日のデザート
Today's dessert

てんだん
天壇コース
お一人様 ¥26,000 (税・サ別)

特製前菜盆
鮑入り特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

毛蟹粉蝦球
毛蟹ほぐし身と大ぶり海老の炒め
Stir-fried hair crab meat and prawn

干煎排翅海胆翡翠湯
雲丹のせふかひれの煎り焼き、ジュンサイソース
Roasted shark fin with water shield and green laver sauce, topped with sea urchin

北京鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋炸排骨
上海名物 黒酢のスプタ
Sweet and sour pork with black vinegar

梅肉蒸魚片
白身魚の蒸し物、特製梅肉ソース
Steamed white fish with plum pulp sauce

牡蠣煮生麺
牡蠣の出し汁煮込みそば
Boiled noodle with oyster broth

特選凍甜品盆
特製デザートプレート
Today's dessert

れいこう
麗江コース
お一人様 ¥32,000 (税・サ別)

特製前菜盆
鮑入り特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

各種岩蠣
岩ガキのお料理
Oyster dish

毛蟹粉砂鍋大排翅
毛蟹ほぐし身かけ 特上ふかひれの土鍋姿煮込み
Braised whole shark's fin with hair crab meat

北京鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

龍蝦蒸黒大蒜
伊勢海老の特製黒にんにく蒸し
Steamed spiny lobster with black garlic

孜然和牛
和牛と香味野菜のクミン風味炒め
Stir-fried Japanese beef and aromatic vegetables, cumin flavor

甲魚鮑魚粥
スッポン出汁と鮑のお粥
Rice porridge with Soft shelled turtle broth and abalone

特選凍甜品盆
特製デザートプレート
Today's dessert

※これらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

※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

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