

ランチコース / Lunch Course menu

ほたん
牡丹コース
お一人様 **¥3,500**(税込 ¥3,780)

前菜四拼盆

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

即日海鮮

今週の海鮮料理
Seafood dish

即日湯

本日のスープ
Today's soup

即日肉

今週の肉料理
Meat dish

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

魚香炒麵

すっぱ辛い豚肉の細切りのせあんかけ焼きそば
Sauteed noodle with pork and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

きょうか
杏花コース
お一人様 **¥5,000**(税込 ¥5,400)

前菜四拼盆

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

葱姜猪肉片

豚肉の葱生姜炒め
Stir-fried pork with leek and ginger sauce

紅焼干貝蘑菇湯

干し貝柱とキノコ入り醤油煮込みスープ
Dried scallop and mushroom soup with soy sauce

山椒蒸魚片

白身魚の山椒蒸し
Steamed white fish with Japanese pepper sauce

即日蔬菜

本日の季節野菜料理
Today's seasonal vegetables

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

茗荷芝麻炒飯

ミョウガとゴマのチャーハン
Fried rice with Japanese ginger and sesame

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

とうか
桃花コース
お一人様 **¥7,500**(税込 ¥8,100)

前菜四拼盆

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

成都白笋带子

ホタテとホワイトアスパラの四川風チリソース
Braised scallop and white asparagus in Sichuan chili sauce

栗米魚翅湯

フレッシュトウモロコシ入りふかひれのスープ
Shark's fin soup with fresh corn

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

紅焼大排骨

豚スペアリブの醤油煮込み
Braised pork spare-rib in soy sauce

清炒空心菜

空心菜のあっさり炒め
Stir-fried Chinese water spinach

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

蝦仁炒飯

海老入りチャーハン
Fried rice with shrimp

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

すいれん
水蓮コース
お一人様 **¥10,000**(税込 ¥10,800)

前菜五拼盆

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

沙律炸蝦球

大ぶり海老のマヨネーズソース和え
Deep-fried coating prawn with mayonnaise sauce

紅焼白菜元壺

白菜とふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

脆皮辣香鶏

鶏肉の辛味パリパリ揚げ
Deep-fried chicken with spices

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

油生菜叉焼炒飯

ロメインレタスとチャーシューのチャーハン
Fried rice with roasted pork and romaine lettuce

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

ききょう
桔梗コース
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せ
Assorted appetizer(five kinds)

即日海鮮

本日の海鮮料理
Today's seafood

砂鍋大排翅

特上 ふかひれの土鍋姿煮込み
Braised whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスパタ
Sweet and sour pork with black vinegar

素菜湯麵

野菜入りスープそば
Special soup noodle with vegetables

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

【オプションメニュー】

焼きたて 北京ダック

Beijing roasted duck
1/2羽(2~5枚) ¥5,000
half (2~5rolls)

1羽(8~10枚) ¥10,000
whole(8~10rolls)

点心 dim sum

ショーロンポー(1個~) ¥250

焼き餃子(3個~) ¥900

※これらのコースは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致します。

※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、予め係りの者にお申し付け下さい。

※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.

※If you have any food allergies or special requests, please ask our staff.