

# ランチコース / Lunch Course menu

上海点心コース  
お一人様 ¥4,000 (税金・サービス料別)

## 前菜三拼盆

季節の前菜三種盛り合せ  
*Assorted appetizer (three kinds)*

## 干貝時菜湯

干し貝柱入り野菜のスープ  
*Dried scallop and seasonal vegetables soup*

## 上海点心五品

季節の小龍包、糯米焼売、餃子、大根パイ、春餅  
*Shanghai dim sum (five kinds)*

## 糟溜酒魚片

白身魚の紹興酒風味炒め  
*Stir-fried white fish with Chinese wine sauce*

## 雪菜蟹肉炒飯

蟹肉と高菜のチャーハン  
*Fried rice with crab meat and pickled mustard leaf*

## 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

北京ダックコース  
お一人様 ¥6,500 (税金・サービス料別)

## 前菜五拼盆

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

## 上海点心二種

上海蟹ミソと豆腐入り春巻き、ナズナと豚肉入りワンタン  
*Shanghai dim sum (two kinds)*

## 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

## 韭菜炒海鮮

海鮮(イカ、エビ)とポワロー葱のあっさり炒め  
*Stir-fried seafood and leek*

## 泡辣醬蒸粉絲魚片

塩漬け唐辛子のせ白身魚と春雨の蒸し物  
*Steamed white fish and bean-starch with pickled pepper*

## 素菜炒飯

秋野菜の醤油味チャーハン  
*Fried rice with seasonal vegetable and Chinese soy sauce*

## 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

※これらのコースは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致します。※A 10% service charge and tax will be added to the price.

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

名物壺ふかひれコース  
お一人様 ¥10,000 (税金・サービス料別)

前菜五拼盆

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

即日海鮮

本日の海鮮料理  
*Today's seafood*

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*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

黒酢炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ、リョクチク添え  
*Sweet and sour pork with black vinegar and deep-fried bamboo shoots*

酸辣刀削麵

酸味と辛味の刀削麵  
*Acidity and spicy knife-cut noodles*

即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

特撰ふかひれ土鍋コース  
お一人様 ¥15,000 (税金・サービス料別)

前菜六拼盆

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

即日海鮮

本日の海鮮料理  
*Today's seafood*

砂鍋大排翅

特撰ふかひれの姿土鍋煮込み  
*Braised special whole shark's fin*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

黒椒和牛片

和牛とアワビタケの黒胡椒炒め  
*Stir-fried Japanese beef and abalone mushroom with black pepper taste*

上海蟹紛伴麵

上海蟹あんかけ焦がし葱香る特製和えそば  
*Boiled noodle with leek oil with Shanghai crab butter*

特製凍甜品盆

デザートの盛り合わせ  
*Today's dessert*

※これらのコースは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致します。※A 10% service charge and tax will be added to the price.

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