

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)

腐衣炸中蝦

才巻き海老の湯葉巻き揚げ
Deep-fried prawn and yuba

白蝦川茸湯

白海老と川茸(スイゼンジノリ)のどろみスープ
Aphanothece sacrum and white shrimp soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

紅焼大排骨

骨付きスペアリブのやわらか醤油煮込み
Braised spare rib in soy sauce

時菜炒腐乳

季節野菜の腐乳炒め
Stir-fried seasonal vegetables with fermented bean curd sauce

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

松子大良炒飯

松の実のせ中国醤油味チャーハン
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)

芙蓉時菜蝦仁

海老と野菜の卵白炒め
Stir-fried egg white with seasonal vegetables and seafood

蟹肉魚翅湯

蟹肉入りふかひれの醤油煮込みスープ
Shark's fin soup with crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

麻辣霧島肉西芹保

霧島産 黒豚とセロリの辛味土鍋煮込み
Braised Kirishima pork and selery in Sichuan hot soup

清炒時蔬菜

季節野菜の塩味炒め
Stir-fried seasonal vegetables

上海薺菜雲吞

中国ナズナ入りスープワンタン
Boiled dumpling with shepherd's purse

麻婆烩炒飯

絶品 麻婆豆腐かけチャーハン
Fried rice topped with spicy bean curd

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)

清蒸鮮帶子

ホタテ貝柱の蒸し物、特製醤油かけ

Steamed scallops with special soy sauce

毛蟹粉魚翅

毛蟹のほぐし身入りふかひれのスープ

Shark's fin soup with crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

魚球粉皮保

白身魚と板春雨の土鍋煮込み

Braised fish and bean-starch vermicelli

黒椒和牛粒包生菜

和牛と野菜の黒胡椒炒め、レタス包み

Stir-fried beef and vegetables with black pepper, wrapped in lettuce

蝦米炒時菜

季節野菜と干し海老の香ばしい炒め

Stir-fried seasonal vegetable and dried shrimp

九王鶏絲炒麵

黄ニラと鶏肉のあんかけ焼きそば

Sauteed noodles with chicken and yellow chive

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)

成都炒蝦球

四川風、大ぶり海老のチリソース煮込み

Braised prawn with Sichuan chili 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

海胆蟹粉蒸蛋

海胆を使った茶碗蒸し、毛蟹ソースかけ

Steamed egg custard with sea urchin roe with hair crab meat sauce

奶油鮑片蘭花

鮑とブロッコリーのクリーム煮込み

Braised abalone and seasonal vegetable with cream sauce

香腸炒時菜

腸詰と青菜と竹の子の炒め

Stir-fried sausage and seasonal vegetable

芙蓉烩炒飯

蟹肉と卵白のあんかけチャーハン

Fried rice with crab meat and pickled mustard leaf

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※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 **¥22,000 (税込 ¥23,760)**

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合せ

Assorted appetizer (six kinds)

XO炒石斑魚

ハタの切り身、自家製XO醬炒め

Stir-fried grouper with XO sauce

毛蟹粉元壺

ふかひれと毛蟹ほぐし身の濃厚醬油煮込み

Braised shark's fin and hair crab meat in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒醋霧島排骨

霧島産 黒豚を使った黒酢スブタ

Special sweet and sour pork with black vinegar

川茸扒蝦球

大ぶり海老とチシャトウの川茸あんかけ

Prawn and stem lettuce with superior soup

蝦仔炒三種菇

三種キノコの乾燥海老卵炒め

Stir-fried three kinds of mushroom with dried shrimp roe sauce

黒椒和牛西芹炒飯

和牛とセロリの黒胡椒味チャーハン

Fried rice black pepper taste of Japanese beef and celery

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 **¥27,000 (税込 ¥29,160)**

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合せ

Assorted appetizer (six kinds)

毛蟹粉龍蝦

伊勢海老と毛蟹ほぐし身の炒め

Braised spiny lobster with crab meat

砂鍋大排翅

特上 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

白灼和牛肉

霜降り和牛の湯引き、特製醬油かけ

Boiled Japanese beef with special soy sauce

蠔皇干鮑魚肚

干シアワビ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

清炒時蔬菜

季節野菜のあっさり炒め

Deep-fried seasonal vegetables with walnut

上湯海胆黒菇炒飯

ウニと黒トリュフの上湯スープかけチャーハン

Fried rice sea urchin roe and truffle topped with superior soup

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert