

## 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*

#### 小魚波菜羹

アサリと白魚入りホウレン草のすり流しスープ  
*Pureed spinach soup with clams and ice fish*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

#### 紅焼排骨春菜

骨付きスペアリブの醤油煮、春キャベツ添え  
*Braised spare rib and spring cabbage with 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)*

#### 椒塩炸公魚

旬のワカサギのスパイス揚げ  
*Deep-fried smelt with salt and pepper spices*

#### 魚翅牛尾骨燉湯

ふかひれ入り牛テールの蒸しスープ  
*Steamed oxtail soup with shark's fin*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

#### 芙蓉時菜蝦仁

海老と季節野菜の卵白炒め  
*Stir-fried egg white with seasonal vegetables and seafood*

#### 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*

#### 薺菜雲吞

点心師特製 中国ナズナ入りワンタン  
*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*

白木耳木瓜魚翅

パイナップルと白キクラゲ入りふかひれスープ

*Shark's fin soup with papaya and white Jew's ear*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

香辣軟蟹蛋保

ソフトシェルクラブのシンガポール風土鍋煮

*Braised soft shell crab in earthen pot Singapore style*

黒椒新洋葱牛肉

新玉ねぎと牛肉の黒コショウ炒め

*Stir-fried beef and onion with black pepper*

蝦米炒菜芯

からし菜と干し海老の香ばしい炒め

*Stir-fried mustard leaf and dried shrimp*

時海鮮蒸飯

旬の海鮮入り蒸しごはん

*Steamed rice with seafood*

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)*

葱姜有頭大蝦

有頭海老のネギショウガ炒め

*Stir-fried prawn with ginger and leeks*

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*

宮保炸鵝肝

フォアグラの揚げ物、甘辛山椒ソース

*Deep-fried foie gras with spicy sweet Japanese pepper 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*

牛肉絲炒麵

牛肉の細切りと野菜のあんかけ焼きそば

*Sauteed noodles with shredded beef*

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炒真鯛片

真鯛の切り身、自家製XO醬炒め

*Stir-fried sea bream with XO sauce*

### 佛跳牆

山海珍味の薬膳極上蒸しスープ

*Steamed soup with gorgeous foods and Chinese medicinal food*

### 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プタ

*Special sweet and sour pork with black vinegar*

### 上湯扒明蝦

大ぶり海老とチシャトウのスープあんかけ

*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)*

### 紅酒炒龍蝦

伊勢海老の中華風赤ワインソース

*Braised spiny lobster with red wine sauce*

### 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、特製醤油かけ

*Boiled Japanese beef with special soy sauce*

### 蠔皇干鮑魚肚

干し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*

### 胡桃椒塩炸春菜

胡桃と揚げた季節野菜料理

*Deep-fried seasonal vegetables with walnut*

### 上湯豆苗湯麵

豆苗のせ金華ハムのスープそば

*Special soup noodle with pea spouts*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*