

## 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*

#### 海鮮竹筴冬瓜湯

海鮮とキノガサ茸入り冬瓜すり流しスープ

*Sweet soup of winter melon with seafood and kinugasa mushrooms*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

#### 紅焼排骨

骨付きスペアリブのやわらか醤油煮込み

*Braised spare rib in soy sauce*

#### 清炒時蔬菜

季節野菜のあっさり炒め

*Stir-fried seasonal vegetables*

#### 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*

#### 赤青椒牛肉絲

彩りパプリカと牛肉の細切り炒め

*Stir-fried the beef and paprika*

#### 白灼時蔬菜

季節野菜の湯引き料理

*Seasonal vegetable hot-water cuisine*

#### 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)*

清蒸鮮貽貝

新鮮ムール貝の蒸し物、特製醤油かけ

*Steamed fresh mussels, sprinkled 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*

豆鼓牛肉条

牛ヒレ肉の紹興酒風味、黒豆ソース炒め

*Beef fillet Shaoxing sauce flavor, bean sauce stir-fry*

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*

二種時蔬菜

季節野菜二種使った炒め

*Stir-fried seasonal two kinds vegetable*

貽貝炖湯麵

ムール貝入り濃厚出汁の煮込みソバ

*Stewed soba noodles with mussels*

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醤油煮込み

*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*

### 上湯扒蝦球

大ぶり海老とチシャトウの上湯あんかけ

*Prawn and stem lettuce soup with sauce*

### 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、特製醤油かけ

*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*