

季節コースメニュー



季節コース【A】

¥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

蛤百合海苔湯

ハマグリと百合根の海苔風味スープ
Shellfish and lily root soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

醬爆抱子甘藍牛腿

芽キャベツと牛すね肉の中国味噌炒め
Stir-fried brussels sprouts and beef shank

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

梅肉羅ト炒飯

梅干しと大根のあっさりチャーハン
Fried rice with salted plum and radish

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節コース【B】

¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜四拼盆

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

香炸河魚杏仁

旬のワカサギと杏仁チップの香り揚げ
Deep-fried wagyasaki fish

酸辣魚翅湯

フカヒレ入りサンラータンのスープ
Hot and sour soup with shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒椒炒爽肉

豚トロ肉とパプリカの黒コショウ炒め
Stir-fried the pork and paprika

白灼時蔬菜

季節野菜の湯引き料理
Seasonal vegetable hot-water cuisine

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

海鮮炒米粉

海鮮入り五目焼きビーフン
Grated grilled rice vermicelli

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。

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いたします。

A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice

※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、予め係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

季節コース【C】

¥14,000 (税込 ¥15,120)

前菜五併盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (five kinds)

加厘洋葱蝦球

大ぶり海老と玉葱のカレー風味炒め

Stir-fried shrimp and onion curry

紅焼菇元壺

壺入り フカヒレと季節のキノコの濃厚醤油煮込み

Steamed soup with shells and shark's fin drops of mushroom

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

豆腐茄子堡

茄子と揚げ豆腐と豚肉の土鍋煮込み

Eggplant and fried tofu pot

上湯腐衣白木耳

白キクラゲ入り湯葉巾着の上湯ソース

Yuba wrapped in white whale

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

雪菜豆乳湯麺

高菜のせ豆乳のつゆそば

Soy milk hot noodle

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節コース【D】

¥18,000 (税込 ¥19,440)

前菜五併盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (five kinds)

白灼磨貝類

ミル貝の湯引き 特製醤油かけ

Mill shellfish hot water draw

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

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 vineger

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

XO炒時蔬菜

季節野菜の自家製XO醬炒め

Stir-fried XO source with seasonal vegetables

生菜蟹肉炒飯

タラバ蟹肉とシャキシャキレタスのチャーハン

Fried rice with crab meat and lettuce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節コース【E】

¥22,000 (税込 ¥23,760)

前菜六併盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

XO炒波龍蝦

オマール海老の自家製XO醬炒め

Stir-fried prawns of Omaru with XO sauce

佛跳牆

山海珍味の薬膳極上蒸しスープ

Special steamed soup with dry matter

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

紅焼釣魚者堡

アンコウの上海風土鍋煮込み

Shanghai style of angler

白灼和牛肉

霜降り和牛の湯引き

Boiled Japanese beef with special soy sauce

二種時蔬菜

季節野菜二種を使ったお料理

Stir-fried seasonal vegetables

松子大良炒飯

松の実のせ溜まり醤油チャーハン

Fried rice with Chinese soy souce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節コース【F】

¥27,000 (税込 ¥29,160)

前菜六併盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

醉蝦翁

酔っ払い海老

Shaoxing flavor of boiled shrimp

砂鍋大排翅

特上ふかひれの土鍋煮込み

Braised deluxe whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

干焼和牛肉条

和牛の甘辛山椒ソース炒め

Stir-fried Wagyu beef with sweet and hot 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

椒塩炸蔬菜

季節野菜のスパイス揚げ

Deep-fried seasonal vegetables

清蒸魚片飯

白身魚のせ特製蒸しごはん

Steamed rice with white fish

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。

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

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge and tax will be added to the pricechange without notice

※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、予め係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

※こちらのコースはお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

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge and tax will be added to the pricechange without notice

※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、予め係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff