

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)

蒜泥猴頭菇蝦仁

海老と山伏茸のガーリック炒め

Stir-fried shrimp and Lion's mane mushroom with garlic sauce

生付衣海鮮湯

生湯葉と海鮮のとろみスープ

Thick soup with yuba and seafood

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

岩中梅菜扣肉

岩中豚と中国漬け菜のやわらか煮込み

Braised pork with preserved mustard

即日蔬令菜

本日の中国野菜料理

Stir-fried seasonal Chinese vegetable

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心

Shanghai dim sum

咸肉青菜炒飯

自家製干し肉と青菜入りチャーハン

Fried rice with salted meat and green vegetables

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 ¥12,000 (税込 ¥12,960)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (five kinds)

腐衣炸中蝦

才巻き海老の湯葉巻き揚げ

Deep-fried Japanese tiger prawn with yuba

干貝魚翅小羅卜湯

干し貝柱とふかひれ入り燕のすり流しスープ

Turnip ureed soup with scallop with shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

紅焼河豚塊

上海風、トラフグの土鍋醤油煮込み

Braised blowfish with soy sauce

荷葉蒸香菇鶏片

香り鶏と椎茸の蓮の葉包み蒸し

Steamed chicken and Shiitake mushroom wrapped in the leaf of a lotus

咸肉炒時菜

季節の青菜と自家製干し肉の炒め

Stir-fried seasonal vegetables with salted meat

秘伝坦々麺

中国飯店特製 タンタンメン

Sichuan sesame soup noodle with hot ground pork

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 ¥18,000 (税込 ¥19,440)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

美極炒鮮鮑魚

キャビアのせアワビのシーズニングソース炒め

Stir-fried abalone with seasoning sauce topped with caviar

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

岩中黒醋扣肉

岩中豚のやわらか煮込み、黒酢ソースかけ

Braised pork with black vinegar sauce

杏仁風沙炸石斑魚

ハタの切り身とキノコの特製スパイス揚げ

Deep-fried white fish and mushroom with pepper

XO炒広東白菜

広東白菜の自家製XO醬炒め

Stir-fried bok choy with XO sauce

大地魚蝦仁芋頭炒飯

海老とタロイモ入り干しヒラメ風味チャーハン

Fried rice with shrimp and taro dry flatfish flavor

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 ¥26,000 (税込 ¥28,080)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

即日鮮海鮮

本日の特選海鮮料理

Today's seasonal seafood

砂鍋大排翅

特上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

柚子醬炒和牛

和牛とキノコの柚子胡椒炒め

Stir-fried Japanese beef and mushroom with yuzu zest and chili peppers

長葱焼海參干鮑

干しアワビとナマコと長ネギの醤油煮込み

Braised dried abalone and sea cucumber in soy sauce

豆苗炸綠筍

豆苗の炒め、台湾産綠筍の揚げ物添え

Stir-fried pea sprouts with fried bamboo shoots

干貝姜末蛋白炒飯

干し貝柱と生姜入り卵白チャーハン

Fried rice with scallop and ginger starchy sauce

特選凍甜品

本日のデザート

Today's dessert