

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)

香辣炸小公魚

ワカサギと行者ニンニクの香り揚げ
Deep-fried smelt and alpine leek sharp taste

蛤燉湯

ハマグリ入り薬膳蒸しスープ
Steamed medicinal soup with clam

北京鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

葱焼猪蹄膀

豚すね肉と長葱の醤油煮込み
Braised pork shank and scallion with soy sauce

塩曲広東白菜

広東白菜の塩麴炒め
Stir-fried bok choy with salted rice malt

山菜春巻

季節の山菜が入った揚げ春巻き
Spring roll in edible wild plants

梅粒肉末菜炒飯

梅漬け菜と挽き肉のチャーハン
Fried rice with dried plum and ground pork

甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節のコース 【B】

お一人様 ¥11,000 (税込 ¥11,880)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ
Assorted appetizer (four kinds)

漕溜炸魚球

旬の白身魚の衣揚げ、酒粕ソース
Deep-fried white fish with sake lees

百合丸子扒海胆源

海鮮入り百合根団子のウニあんかけ
Lily bulb balls in seafood, starchy sea urchin sauce

北京鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

宮保牛肉

牛肉の特製甘辛ソース炒め
Stir-fried beef cheek with sweet and spicy sauce

時菜魚子粉絲

春野菜と春雨の炒め 自家製カラスミかけ
Stir-fried spring vegetables and bean-starch top of dried mullet roe

魚翅水餃子

汽仙沼産ふかひれ入り水餃子
Boiled dumpling in shark's fin

扣肉烩飯

豚バラ肉のあんかけご飯
Boneless pork rib starchy sauce rice bowl

甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節のコース 【C】

お一人様 ¥15,000 (税込 ¥16,200)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (five kinds)

風沙蝦土豆魚糜

海老すり身と大和芋の特製スパイス揚げ

Deep-fried shrimp paste and yam with spice

蟹粉散翅湯

蟹ミソとふかひれの醤油煮込みスープ

Braised shark's fin and crab meat with soy sauce

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

紅酒老化猪肉

熟成豚肉の特製赤ワインソース

Braised aged pork with red wine sauce

蒜菜粉絲蒸蛤

新鮮ハマグリと春雨のガーリック蒸し

Steamed clam and glass noodles with garlic sauce

豆苗炒茭白

豆苗とマコモダケのあっさり炒め

Stir-fried pea sprouts and wild rice stem

XO時菇伊府麵

自家製XO醬とキノコの煮込みイーフーメン

Stewed noodle with mushrooms and XO sauce

甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節のコース 【D】

お一人様 ¥20,000 (税込 ¥21,600)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (five kinds)

帶子菜心魚子

菜の花とホタテ貝柱のあっさり炒め

Stir-fried canola flower and scallops

紅焼大排翅

ふかひれの姿煮込み

Braised special whole shark's fin

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒酢炸排骨

上海名物 黒酢のすぶた

Sweet and sour pork with black vinegar

泡椒魚片保

ホウボウのすっぱ辛いスープ仕立て

Braised fish with pickled pepper

蝦米炒芥蘭菜

カイラン菜と干し海老の香ばし炒め

Stir-fried Chinese broccoli and dried shrimp

無汁担々麵

汁なし担々麵

Brothless Dandan noodle

特選凍甜品

特製デザートプレート

Today's dessert

※これ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、予告なく変更する可能性があります。 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ので、御了承下さい。 A 10% service charge and tax will be added

季節のコース 【D】
お一人様 ¥24,000 (税込 ¥25,920)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

干焼蝦球

大ぶり海老とマッシュルームのチリソース

Braised prawn and mushroom in chili sauce

唐菜元盅扒魚子

ふかひれと青菜の醤油煮込み、カラスミかけ

raised shark's fin and vegetables with soy sauce put dried mullet roe

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒椒炒和牛肉

和牛ヒレ肉の黒コショウ炒め

Stir-fried Japanese beef fillet with black pepper

蟹粉鮑片

アワビとアスパラ詰め衣笠茸の蟹ミソあんかけ

Braised kinugasa mushrooms and crab butter stuffed with asparagus

豆苗炸冬笋

豆苗の炒め 揚げ竹の子添え

Stir-fried pea sprouts with fried bamboo shoots

干牡蠣稻荷叶飯

干し牡蠣入り蓮の葉包み蒸しチャーハン

Steamed fried rice with oyster wrapped in the leaf of a lotus

特選凍甜品

特製デザートプレート

Today's dessert

季節のコース 【F】
お一人様 ¥28,000 (税込 ¥32,240)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

即日豪華海鮮

特選海鮮料理

Seasonal seafood

砂鍋大排翅

土鍋入り特選ふかひれの姿煮込み

Braised special whole shark's fin

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

蠔油干鮑海參

干し姿アワビとナマコのオイスター煮込み

Braised dried whole abalone and sea cucumber in oyster sauce

塩釜和牛肉

和牛の塩釜焼き

Japanese beef broiled with salt

鮑白粥 竹田醬

アワビのお粥 特製ミソ付き

Rice porridge with abalone

特選凍甜品

特製デザートプレート

Today's dessert