

6月1日から6月30日まで

期間限定コース

【 ゆり 】

春の食材をふんだんに
取り入れた
おすすめコース。

お一人様 ¥20,000 (税込・サ別)

海鮮冷白粟米湯

カラスミかけ海鮮入りトウモロコシの冷製スープ
Cold white corn soup with seafood and dried mullet roe

清蒸粉絲鳥貝

とり貝と春雨のあっさり蒸し
Steamed cockle with glass noodles

蟹粉元壺

蟹のほぐし身のせふかひれの濃厚煮込み
Braised shark's fin and crab meat in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢豚
Sweet and sour pork

生保炒時菜穴子

穴子と季節野菜の酸味と甘みソース炒め
Stir-fried conger eel and vegetables with sweet and sour sauce

鶏絲九王蠟油米粉

鶏肉と黄ニラ入りビーフン オイスターソース風味
Rice noodle with chicken and yellow chives

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10%のサービス料を頂戴いたします。

We charge a 10% service fee

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、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