

3月1日から3月31日まで

## 期間限定コース

さくら  
【 桜 】

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)

### 酔牡丹蝦

牡丹海老の紹興酒漬け

*Marinated BOTAN shrimp with Chinese wine*

### 大蒜油烩蛸銀魚

水蛸とシラウオのガーリック煮込み

*Braised octopus and icefish with garlic oil*

### 小排翅笋蛤燉湯

ふかひれと竹の子、蛤入り蒸しスープ

*Steamed shark's fin soup with bamboo shoots and clam*

### 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 黒酢酢豚

*Sweet and sour pork*

### 清蒸粉絲北寄貝

北寄貝と春雨の蒸籠蒸し

*Steamed surf clam with glass noodles*

### 苔条桜蝦蟹肉炒飯

桜海老と蟹肉のあおさ炒飯

*Fried rice with SAKURA shrimp and crab meat*

### 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。

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

※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

季節コース 【翠玉】

お一人様 ¥11,000 (税込・サ別)

前菜四拼盆

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

椒塩炸時菜魷魚

烏賊と春野菜のスパイス揚げ  
*Deep-fried squid and seasonal vegetables with spice*

銀魚魚翅湯

シラウオ入りふかひれスープ  
*Shark's fin soup with ice fish*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

紅焼油面筋岩中肉片

岩中ポークと中国揚げ麩の醤油煮込み  
*Braied pork and dry baked wheat gluten with soy sauce*

湯扒蛤蜊腐皮春卷

アサリと菜の花の湯葉巻きスープあんかけ  
*Beancurd skin with clams and canola flower starchy sauce*

干貝素菜蛋粥

干し貝柱と春野菜の玉子粥  
*Rice porridge with dried scallops and vegetables*

即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

季節コース 【珊瑚】

お一人様 ¥17,600 (税込・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ  
*Assorted appetizer (five kinds)*

白灼蛸

水蛸の湯引き 特製醤油ソース  
*Boiled octopus with special soy sauce*

甲魚元壺

壺入りふかひれのすっぽん上湯煮込み  
*Braised shark's fin in soft-shelled turtle stock*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

小茴香時菜羊肉片

ラム肉と季節野菜の炒め クミンの香り  
*Stir-fried lamb and vegetables with cumin*

干蝦菇娃々菜

キノコとわわ菜の煮込み 干し海老風味  
*Braised mushrooms and baby Chinese cabbage with dried shrimp*

銀魚生菜炒飯

シラウオとレタスのチャーハン  
*Fried rice with ice fish and lettuce*

即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

季節コース 【黄龍】

お一人様 ¥24,200 (税込・サ別)

前菜五拼盆

特製前菜六種盛り合わせ  
*Special assorted appetizer*

干番茄炒時菜貝類

旬の貝とドライトマトのあっさり炒め  
*Stir-fried shellfish and dried tomato*

砂鍋紅焼大排翅

特選 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*

泡辣醬煨牛腩

牛バラ肉の塩漬け唐辛子の煮込み  
*Braised beef rib with salted pepper*

清炒時菜青菜茭白

青菜とマコモ筍のあっさり炒め  
*Stir-fried vegetables and wile rice with XO sauce*

雪菜蟹肉葱油拌麵

蟹肉と高菜の炒めのせ葱油そば  
*Boiled noodles with crab meat and leaf mustard*

即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

季節コース 【芳玉】

お一人様 ¥33,000 (税込・サ別)

特品前菜六拼盆

特製前菜六種盛り合わせ  
*Special assorted appetizer*

時菜菜花炒蝦夷鮑

蝦夷鮑と菜の花のあっさり炒め  
*Stir-fried "EZO"abalone with crown daisy*

砂鍋干煎蟹黃散翅

ふかひれの煎焼き 蟹の内子の濃厚土鍋煮込み  
*Pan-fried shark's fin with crab butter*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

蒜泥清蒸波紋龍蝦

活けオマール海老ガーリック蒸し  
*Steamed lobster with garlic and soy sauce*

干焼時菜炒和牛肉片

黒毛和牛と季節野菜の甘辛山椒炒め  
*Stir-fried Japanese beef and vegetables with sweet and spicy sauce*

金華火腿湯麵

金華ハムと季節の青菜のせつゆそば  
*Soup noodles with Jinhua ham and vegetables*

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ  
*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。  
A 10% service charge will be added to the pricechange without notice  
※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

※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。  
A 10% service charge will be added to the pricechange without notice  
※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