

# 季節コース

## 季節コース 【翠玉】<sup>すいぎょく</sup>

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)*

### 腐乳炒時菜海鮮

海鮮と季節野菜の腐乳ソース炒め

*Stir-fried seafood and vegetables with fermented bean curd sauce*

### 鮑絲竹筍湯

アワビと衣笠茸のとろみスープ

*Aballon and Kinugasa mushroom soup*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 無錫排骨

骨付きスペアリブの煮込み 黒酢の香り

*Braised spare rib with black vinegar sauce*

### 当天炒時菜

本日の青菜炒め

*Today's vegetables*

### 咸魚鶏丁炒飯

ハムユイと鶏肉のチャーハン

*Fried rice with salted fish and chicken*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 季節コース 【珊瑚】<sup>さんご</sup>

お一人様 ¥17,000 (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)*

### 清炒時菜鮑魚

アワビと季節野菜のあっさり炒め

*Stir-fried aballon with vegetables*

### 紅焼元壺

壺入りふかひれの濃厚醤油煮込み

*Braised shark's fin 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 黒酢のスプタ

*Sweet and sour pork with black vinegar*

### 当天炒時菜

本日の青菜炒め

*Today's vegetables*

### 姜時菜海鮮炒飯

海鮮と野菜の生姜風味チャーハン

*Fried garlic rice with seafood and vegetables*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 季節コース 【翡翠】<sup>ひすい</sup>

お一人様 ¥27,000 (税込・サ別)

### 前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

*Assorted appetizer (six kinds)*

### 西糠炸甘鯛

甘鯛の松笠揚げ レモンソース

*Deep-fried tilefish with lemon sauce*

### 砂鍋紅焼大排翅

姿ふかひれの土鍋醤油煮込み

*Braised special whole shark's fin*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 黒醋煎岩中熟成豚

熟成岩中豚の煎り焼き 黒酢ソース 青菜添え

*Roasted pork with black vinegar sauce*

### 清炒時菜鮑片

アワビと季節野菜のあっさり炒め

*Stir-fried abalone and seasonal vegetables*

### 雲白肉蒸飯

ウンパイロウと旬のキノコのせ蒸しご飯

*Steamed rice with spicy boiled pork and mushrooms*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 季節コース 【芳玉】<sup>ほうぎょく</sup>

お一人様 ¥36,000 (税込・サ別)

### 前菜七拼盆

特製季節前菜七種盛り合わせ

*Assorted appetizer (seven kinds)*

### 韭菜炒波紋龍蝦

オマール海老とポワロー葱の生姜煮込み

*Braised lobster and leek with ginger sauce*

### 砂鍋上湯大排翅

特選 姿ふかひれの土鍋上湯煮込み

*Braised whole shark's fin with top-grade Chinese soup stock*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 紅焼海參鮑魚

ナマコとアワビの上海式醤油煮込み

*Braised aballon and sea cucumber with soy sauce*

### 黒醋煎牛舌

柔らか牛タンとキノコの煎り焼き 黒酢ソース 青菜添え

*Stir-fried Japanese beef and mushrooms with black bean sauce, truffle flavor*

### 波紋龍蝦頭湯麵

オマール海老のお頭出汁の煮込みそば

*Stewed noodles with lobster*

### 即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ

*Today's assorted dessert*

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂きます。

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

