

数量限定コース

夏を前に、古代より
長寿を願う縁起物として
好まれてきた干し鮑を
特別にご用意させて
いただきました。煮込みや
煮汁を使用した炒飯など
のコースでございます。
是非ご堪能くださいませ。

ほ あわび 干し鮑コース

お一人様 ¥25,000 (税込・サ別)

碧緑双仔粉

カラスミがけ春雨とクラゲの和え物
Cold glass noodles with scallion sauce, Karasumi

苔条付衣蝦

才巻海老の湯葉巻き 青海苔風味
Deep-fried Japanese tiger prawn with aonori flavor

蠣皇干鮑魚

35頭干し鮑のオイスターソース煮込み
Braised dried abalone in oyster sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

紅焼白菜元壺

壺入りふかひれと白菜の濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and Chinese cabbage in soy sauce

干鮑汁海鮮炒飯

海鮮入り干し鮑の戻し汁チャーハン
Fried rice with rehydrate the dried abalone in seafood

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

ちようあん 長安コース

お一人様 ¥12,000 (税込・サ別)

前菜五品盆

前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer(five kinds)

梅肉炒時菜烏賊

イカと野菜の梅肉ソース炒め
Stir-fried squid and vegetables with shredded pickled plum

牛油果海鮮魚翅湯

ふかひれと海鮮のアボカドスープ
Shark's fin soup with avocado and seafood

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

干焼炒茄子鶏片

鶏肉と茄子の辛味煮込み
Braised chicken and eggplant with chili sauce

当天清炒時菜

本日の青菜のあっさり炒め
Stir-fried seasonal vegetables

咖喱叉焼時菜米粉

チャーシューと夏野菜のカレービーフン
Curry rice noodles with barbecued pork and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

そしゅう 蘇州コース

お一人様 ¥17,000 (税込・サ別)

前菜五品盆

前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer(five kinds)

牛油果炒海鮮

海鮮と野菜のアボカドソース煮込み
Braised seafood and vegetables with avocado sauce

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

姜汁炒肉片

岩中豚のジンジャーソース炒め 青菜添え
Stir-fried pork with ginger sauce

蕃茄小籠包

トマト入りショウロンポウ
Steamed soup bun with pork and tomato

大葉鶏末炒飯

鶏挽き肉入り大葉のチャーハン
Fried rice with ground chicken and shiso

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 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

こうりゅう
黄龍コース

お一人様 ¥22,000 (税込・サ別)

前菜六品盆

前菜六種盛り合わせ
Assorted appetizer(six kinds)

泥蒜炸甘鯛

甘鯛の松笠揚げガーリックバターソース
Deep-fried tilefish with garlic sauce

毛蟹粉元壺

壺入り 毛蟹のほぐし身のせふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and hair crab with soy sauce in a pot

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 黒酢のすぶた
Sweet and sour pork with black vinegar

白灼生菜

ロメインレタスの湯引き 香味醤油ソース
Instant-boiled romaine lettuce

辣海鰻粟米炒飯

アナゴととうもろこしのピリ辛チャーハン
Spicy fried rice with conger eel and corn

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

てんだん
天壇コース

お一人様 ¥27,000 (税込・サ別)

特七品盆

鮑入り特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

宮保炒海鰻

アナゴと葱、生姜の甘辛ソース炒め
Stir-fried conger eel with sweet and spicy sauce

鶏上湯砂鍋排翅

鶏上湯の姿ふかひれ土鍋煮込み
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

泥蒜炸帶子

ホタテのガーリックバターソース
Deep-fried scallop with garlic sauce

大葉炒時菜

夏野菜と大葉のあっさり炒め
Stir-fried seasonal vegetables and shiso

黒椒和牛生菜炒飯

和牛とロメインレタスの黒胡椒チャーハン
Fried rice Japanese beef and iettuce,Black pepper flavor

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

れいこう
麗江コース

お一人様 ¥36,000 (税込・サ別)

醉雲丹蒸茶碗

ウニの紹興酒漬けのせ茶碗蒸しキャビア添え
Steamed egg custard, sea urchin with Chinese wine marinated spot

糖醋炸甘鯛

甘鯛の松笠揚げ甘酢ソース
Deep-fried tilefish with sweet and sour sauce

砂鍋蝦仔紅焼排翅

特選 姿ふかひれの乾燥海老卵醤油煮込み
Braised whole shark's fin and dried shrimp roe with soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

宮保炒和牛丁刀豆松子

和牛とインゲン豆、松の実の甘辛ソース炒め
ir-fried Japanese beef and green beans with sweet and spicy sau

毛蟹粉蝦球

毛蟹のほぐし身と大ぶり海老の炒め
Stir-fried prawn with hair crab

鮑魚時菜蕃茄冷麵

アワビと夏野菜のせトマト冷麵
Tomato cold noodle with abalone and vegetables

即日凍甜品盆

特製デザートの盛り合わせ
Today's assorted dessert

たんか
丹霞コース

お一人様 ¥45,000 (税込・サ別)

特七品盆

ウニの紹興酒漬け入り特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

蠣油海参干鮑

干し鮑と北海道産ナコのオイスターソース煮込み
Braised dried abalone and sea cucumber with oyster sauce

紅焼砂鍋排翅火会炒飯 X0付

姿ふかひれあんかけチャーハン X0醬と共に
Fried rice with whole shark's fin simmered X0 sauce

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 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