



## 7月限定コース

名物壺入りふかひれに乾物魚の浮き袋を入れより濃厚に仕上げました。魚の浮き袋はコラーゲン、タンパク質を豊富に含んでおり古来より珍重されてきました。北京ダックや夏の食材をメインとして取り入れたコースでございます。ぜひご堪能くださいませ。

### 百合コース

お一人様 ¥25,000 (税込・サ別)

#### 苔条上湯冷鮑魚

冷製鮑のあおきソース  
*Cold abalone with sea lettuce sauce*

#### 干焼肉末茄子夏時菜蝦仁

夏野菜と海老、ひき肉の辛味炒め  
*Spicy stir-fried vegetables, shrimp and minced meat*

#### 魚胶元壺

魚の浮き袋とふかひれの濃厚醤油煮込み  
*Braised fish swim bladder shark's fin with soy sauce*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

#### 白灼和牛生菜

和牛とロメインレタスの湯引き  
*Instant-boiled Japanese beef and romaine lettuce*

#### 蛤利笋絲梅大葉腐衣卷

あさりと筍の湯葉包み 梅香るソース  
*Clams and bamboo shoots in yuba roll with plum sauce*

#### 汁無担々麺

汁なし担々麺  
*Sesame noodle with hot ground pork*

#### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

### 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*

### 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 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

※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

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*

辣海鰻栗米炒飯

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 of 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*

蠣油海參干鮑

干し鮑と北海道産マコのオ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