



## 2月限定コース

中国飯店オリジナル紹興酒  
漬けや上海料理では珍しい  
ふかひれの煎り焼きなど旬  
の食材を豊富に使用した  
期間限定コースになります。

ぜひ、ご賞味くださいませ。

### つきか 月替わり 梅コース

お一人様 ¥22,000 (税込・サ別)

#### 酔帯子蒸茶碗

ホタテの紹興酒漬けのせ冷製茶碗蒸し  
*Marinated Scallop with Chinese wine and steamed in a cold*

#### 香辣白魚炸時菜

季節野菜の揚げ物 白魚とスパイシーポテト和え  
*Deep-fried vegetables with white fish and spicy potatoes*

#### 上湯干煎散翅九条葱

九条葱のせふかひれ煎り焼き 上湯ソース  
*Roasted Kujo onion shark fin*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

#### 紅焼一本葱魚片

本日の鮮魚と一本葱の醤油煮込み  
*Today's fresh fish and green onions stewed in soy sauce*

#### 陳皮当天時菜

陳皮香る季節野菜のあっさり炒め  
*Stir-fried seasonal vegetables with citrus reticulata peel*

#### 姜葱醬鼓油鷄蒸飯

醤油漬け蒸し鶏のせ蒸しご飯 特製生姜ソース付き  
*Steamed chicken with steamed rice with ginger sauce*

#### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

### ちょうあん 長安コース

お一人様 ¥12,000 (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)*

#### 雪菜炒時菜烏賊

イカと季節野菜の高菜ソース炒め  
*Stir-fried squid and seasonal vegetables*

#### 牛骨魚翅笋燉湯

牛テールとふかひれの蒸しスープ  
*Steamed beef tail, shark fins*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

#### 泥蒜時菜鷄片

鶏肉と野菜のガーリック煮込み  
*Chicken and vegetables stewed with garlic*

#### 当天炒時菜

本日の青菜炒め  
*Stir-fried seasonal vegetables*

#### 肉絲九王辣炒麵

豚肉と黄ニラ入りピリ辛炒め焼きそば  
*Spicy stir-fried fried noodles with pork and yellow leeks*

#### 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 ¥18,000 (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)*

#### 白灼泡辣醬平貝

平貝の湯引き 塩漬け唐辛子のせ  
*Flat shellfish with salted chili peppers*

#### 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*

#### 奶油蕃茄芋斗蟹

蟹爪のタロイモ揚げ トマトクリームと共に  
*Fried taro with crab claws with tomato cream*

#### 姜炒牛肉絲時菜

季節野菜と細切り牛肉の生姜香る炒め  
*Stir-fried vegetables and beef with ginger flavor*

#### 白魚蛋白炒飯

白魚と卵白のあんかけチャーハン  
*Fried rice with white fish and egg white*

#### 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

こくりゅう  
黄龍コース

お一人様 ¥27,000 (税込・サ別)

酔帯子六品盆

活ホタテの紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ  
*Assorted appetizer(six kinds)*

苔条炒平貝九王

平貝と黄ニラの青海苔ソース炒め  
*Stir-fried flat shellfish and yellow leek with green seaweed sauce*

鮑汁排翅半身海参

姿ふかひれハーフとナマコの鮑の戻し汁ソース煮込み  
*Abalone soup sauce with half of a shark fin and stewed sea cucumber*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

蕃茄奶油鮑包着烤

蒸し鮑入りパイ包み トマトクリームソースと共に  
*Steamed abalone pie wrap with tomato cream sauce*

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のすぶた  
*Sweet and sour pork*

桜蝦蛋白海鮮香米炒飯

海鮮と卵白入り桜海老香るジャスミン米チャーハン  
*Fried Jasmine rice with seafood, egg whites and cherry shrimp*

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 ¥36,000 (税込・サ別)

烏魚子酔帯子

キャビアのせ活ホタテの紹興酒漬け  
*Marinated Scallop with Chinese wine on caviar*

XO炒時菜鮑片

鮑と季節野菜のXO醤炒め  
*Stir-fried abalone and seasonal vegetables with XO sauce*

紅焼砂鍋排翅

特選 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*

大蒜蒸波紋龍蝦九条葱

活オマール海老のガーリック蒸し九条葱添え  
*Omar shrimp with garlic steamed kujo onions*

黒醋炸牛頬肉時菜

牛ホホ肉の煮込み黒酢ソース 青菜添え  
*Braised beef with black vinegar sauce with vegetable*

烏魚子桜蝦菜心勞麵

カラスミがけ桜海老と菜の花の汁なし煮込みそば  
*Stewed noodles with mustard flowers and cherry shrimp*

即日凍甜品

特製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