

4月限定コース

生のボタン海老をほのかに紹興酒が香る特製の甘酸っぱいたれに漬け込みました。点心師特製の濃厚な空豆ソースとジューシーな肉汁がたっぷり詰まった水餃子を取り入れた期間限定コースでございます。

ぜひ、ご賞味くださいませ。

つきか 月替わり ふじ 藤コース

お一人様 ¥22,000 (税込・サ別)

青瓜百合火包牡丹蝦

冷製 生ボタン海老とゆり根入り甘酢ソース漬け
Cold raw button shrimp pickled in sweet and sour sauce

蒜油煮北寄貝時菜丁

ホッキ貝と野菜のガーリックバター煮込み
Surf clams and vegetables stewed in garlic butter

蝦仔排翅半身海参

姿ふかひれハーフとナマコの乾燥海老卵ソース煮込み
Dried shrimp and stewed egg 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

香辣炸排骨

スペアリブの揚げ物 スパイシーポテトと共に
Fried spare ribs with spicy potatoes

空豆汁水餃子

肉汁たっぷり水餃子 空豆ソース
Dumplings with plenty of gravy with empty bean sauce

桜蝦時菜柚子胡椒米粉

桜海老と野菜のピーファン柚子胡椒風味
Yuzu pepper flavor rice noodles with cherry shrimp

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)

姜汁炒時菜烏賊

イカと野菜のジンジャーソース炒め
Stir-fried squid and vegetables in ginger sauce

白魚魚翅湯

白魚とふかひれのとろみスープ
Thick soup with white fish and shark fins

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

大葉山椒炒時菜鶏片

鶏肉と野菜の大葉山椒ソース炒め
Stir-fried chicken with shiso leaf and Japanese pepper

当天炒時菜

本日の青菜炒め
Stir-fried seasonal vegetables

葉大蒜麻婆豆腐火会飯

葉にんにく入り麻婆豆腐かけご飯
Mapo tofu in garlic leaves with rice

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)

白灼泡辣醬北寄貝

ホッキ貝の湯引き 塩漬け唐辛子のせ
Boiled surf clam 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

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のすふた
Sweet and sour pork

当天炒春野菜

旬の春野菜のあっさり炒め
Stir-fried seasonal spring vegetables

牛汁湯麵葱絲

牛ホホ肉出汁の汁そば
Beef cheek meat broth soup noodle

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)

酔烏賊六品盆

イカの紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ
Assorted appetizer(six kinds)

苔条炒北寄貝九王

ホッキ貝と黄ニラの青海苔ソース炒め
Stir-fried surf clam and yellow leek with green seaweed sauce

紅焼三宝元壺

壺入り ふかひれと鮑、ナマコの濃厚醤油煮込み
Fluffy fins, abalone, and sea cucumber stewed in soy sauce in a jar

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

麒麟蒸上湯魚片

白身魚と金華ハム、筍、椎茸の重ね蒸し 上湯ソース
Layered steamed white fish with special sauce

葉大蒜風沙炸排骨

スペアリブの揚げ物 葉にんにく入りスパイス風味
Fried spare ribs with garlic leaves and spices

白魚時菜炒麵

白魚と野菜のあっさり焼きそば
Stir-fried noodles with whitefish and vegetables

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)

酔雲丹烏賊

珍味 ウニとイカの紹興酒漬け
Sea urchin squid pickled in Shaoxing wine

蟹肉竹笠炒鮑片

鮑と野菜入り蟹肉キヌガサ茸炒め
Stir-fried crab meat with abalone and vegetables

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

桜蝦蒸波紋龍蝦

香ばしい桜海老のせ活オマール海老の蒸し物
Steamed Omar shrimp with savory cherry shrimp

黒醋牛頬時菜

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

烏魚子海鮮炒飯梅湯

カラスミがけ海鮮入りチャーハン 梅こぶ茶と共に
Fried rice with seafood with karasumi and plum kobucha

即日凍甜品盆

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 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