

## 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