

5月限定コース

ごろっとふかひれと鮑を贅沢に使用し新玉ねぎの甘味が凝縮した味わい深い蒸しスープ。一口目はカリッと香ばしい道明寺揚げにした魚を中華一番出汁の上湯じゅんさいソースで仕上げた一品など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 すみれコース

お一人様 ¥22,000 (税込・サ別)

酔烏賊紅芯大根

イカの紹興酒漬け 紅芯大根添え
Squid pickled in Shaoxing wine with red core radish

台湾醬炒帶子黃萼

ホタテと春野菜の台湾醬油炒め
Stir-fried scallops and vegetables in Taiwanese soy sauce

鮑魚魚翅新洋葱燉湯

鮑とふかひれ、新玉ねぎのあっさり蒸しスープ
Steamed soup with abalone, shark fins, and onions

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

上湯蕪菜炸魚片

白身魚の道明寺揚げ じゅんさいと上湯スープと共に
Deep-fried white fish with junsai soup

牛蒡肉片大葉梅春卷

梅香るごぼうと豚肉、大葉入り春巻き
Spring rolls with plum and burdock, pork

苔条炸笋白魚炒飯

揚げ白魚と筍の青海苔風味チャーハン
Fried rice with white fish green seaweed flavor

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醬油煮込み
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 黒酢のすぶた
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%のサービス料を預載いたします。

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%のサービス料を預載いたします。

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