

季節コース 【<sup>こうざん</sup>衡山】

お一人様 ¥11,000 (税込・サ別)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

*Assorted appetizer (four kinds)*

梅肉大葉炒時菜海鮮

海鮮と季節野菜の梅肉大葉ソース炒め

*Stir-fried seafood and vegetables with plum pulp sauce*

牛油果海鮮魚翅湯

ふかひれと海鮮入りアボカド濃厚スープ

*Avocado soup with shark's fin and seafood*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

醬爆炒肉片刀豆

豚肉とインゲンの上海式味噌炒め

*Stir-fried pork and green beans with Shanghai style miso*

鶏絲毛豆粟米芝士春卷

トウモロコシと枝豆、鶏肉入りチーズ春巻き

*Spring roll in corn and green soy beans and chicken*

炸醬麵

ジャージャー麵

*Chinese dish of ground pork over wheat noodles*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

季節コース 【<sup>すうざん</sup>高山】

お一人様 ¥16,500 (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)*

風沙炸百花茄子

海老のすり身と茄子のガーリック風味揚げ

*Steamed eggplant stuffed with shrimp paste black bean sauce*

紅焼元壺

名物 壺入りふかひれの濃厚煮込み

*Braised shark's fin in soy sauce*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

蟹粉帶子玉米笋

ひげ付きヤングコーンの蟹肉とホタテあんかけ

*Braised young corn and scallops with cream sauce*

刀豆炒肉末

インゲン豆と挽き肉の辛味炒め

*Stir-fried green beans with ground pork*

大葉茗荷炸穴子炒飯

穴子と大葉、ミョウガ入りチャーハン

*Fried rice with eel and Shiso and Japanese ginger*

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。

We charge a 10% service fee

※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

季節コース 【<sup>かざん</sup>華山】

お一人様 ¥27,000 (税込・サ別)

凍毛蟹

毛蟹の冷製 特製赤酢ソース付き  
*Cold hair crab with red vinegar*

宮保炸穴子

穴子と季節野菜の甘辛ソース炒め  
*Stir-fried eels and vegetables with sweet and spicy sauce*

佛跳牆

乾物とふかひれ入り薬膳蒸しスープ  
*Buddha jumps over the wall*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

黒醋炸百花茄子

海老すり身と茄子の揚げ物 黒酢ソース  
*Deep-fried eggplant stuffed with ground pork, black vinegar sauce*

冬瓜扒広東白菜

広東白菜の炒め 冬瓜のすり流しあんかけ  
*Stir-fried Chinese cabbage, pureed soup of winter melon*

清蒸鳥貝飯

とり貝のせ蒸しご飯 香味醤油ソースがけ  
*Steamed rice with special soy sauce*

即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

季節コース 【<sup>たいざん</sup>泰山】

お一人様 ¥36,000 (税込・サ別)

醉青蟹

活け渡り蟹の紹興酒漬け  
*Marinated blue crab with Chinese wine*

白灼鳥貝

とり貝の湯引き 香味醤油ソース  
*Parboiled cockle with special soy sauce*

砂鍋大排翅

特選 姿ふかひれの土鍋煮込み  
*Braised special whole shark's fin*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

黒大蒜炒波紋龍蝦

活けオマール海老の黒ニンニク炒め  
*Stir-fried lobster with black garlic*

大葉炒和牛刀豆

和牛とインゲン豆の大葉炒め  
*Stir-fried Japanese beef and green beans with Shiso*

苔条鮑魚絲豆芽湯麵

鮑と野菜の青海苔炒めあっさりつゆそば  
*Soup noodles with abalone and vegetables and aonori*

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