

ランチコースメニュー Lunch Course Menu

【牡丹コース】

お一人様 ¥4,400 (税込)

前菜四拼盆
季節の前菜四種盛り合せ

Assorted appetizer(four kinds)

上海点心2種

点心(大根餅、オマール海老ミソ入り小龍包)

Two kinds of dim sum

上海点心雲吞

上海式特製スープワンタン

Shanghai style wonton soup

魚香炒時菜海鮮

海鮮と季節野菜のすっぱ辛い炒め

Stir-fried seafood and seasonal vegetables with hot and sour sauce

肉末茗荷大葉炒飯

挽き肉入りミョウガと大葉のチャーハン

Fried rice with minced meat and Japanese ginger, green shiso

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

【桃花コース】

お一人様 ¥11,000 (税込)

前菜五拼盆
季節の前菜五種盛り合せ

Assorted appetizer(five kinds)

風沙大蒜炸蝦球

大ぶり海老の揚げ物 スパイシーガーリック風味

Deep-fried prawn with spicy garlic

紅焼白菜元壺

壺入り、白菜とふかひれの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒酢炸排骨

名物黒酢のすぶた 青菜添え

Sweet and sour pork with black vineger

蝦時菜苔条湯麵

夏野菜と海老の青海苔風味汁そば

Green seaweed soup noodle with seasonal vegetables and shrimp

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

【杏花コース】

お一人様 ¥7,150 (税込)

前菜四拼盆
季節の前菜四種盛り合せ

Assorted appetizer(four kinds)

豆鼓炒茄子鶏片

鶏肉と茄子の黒豆ソース炒め

Stir-fried chicken and eggplant with black bean sauce

冬瓜蟹肉魚翅湯

ふかひれと蟹肉入り冬瓜のすり流しスープ

Pureed soup with shark's fin and crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

山椒炒時菜海鮮

海鮮と季節野菜の青山椒炒め

Stir-fried seafood and seasonal vegetables with Japanese pepper sauce

焼肉生菜炒飯

焼き豚バラ肉とレタスのチャーハン

Frid rice with grilled pork ribs and lettuce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

【蓮華コース】

お一人様 ¥17,600 (税込)

前菜五拼盆
季節の前菜五種盛り合せ

Assorted appetizer(five kinds)

甘鯛炸蟹黄

甘鯛の松笠揚げ 蟹の内子ソース

Deep fried tilefish with crab roe sauce

甲魚元壺

スッポン出汁のふかひれ濃厚煮込み

Braised shark's fin and soft-shelled turtle soup stock with soy sauce in a pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

沙茶炒和牛時菜

和牛と季節野菜の中華風BBQソース炒め

Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetables with Chinese BBQ sauce

蟹粉雪菜炒飯

蟹のほぐし身と高菜のチャーハン

Fried rice with crab meat and pickled mustard leaf

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ランチコースメニュー Lunch Course Menu



【翡翠コース】

お一人様 ¥22,000 (税込)

前菜六拼盆
季節の前菜六種盛り合せ

Assorted appetizer(six kinds)

白灼水蛸

水だこの湯引き 特製醤油ソース

Parboil giant pacific octopus with special soy sauce

砂鍋大排翅

ふかひれの土鍋姿煮込み

Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒酢炸排骨

上海名物 黒酢のすぶた

Sweet and sour pork with black vineger

蝦米炒刀豆

インゲンと干し海老の香ばしい炒め

Stir-fried green beans and dried shrimp

紅焼海參扒炒飯

ナマコの特製煮込みあんかけチャーハン

Fusion fried rice with sea cucumber

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert



【瑠璃コース】

お一人様 ¥33,000 (税込)

前菜六拼盆
季節の前菜六種盛り合せ

Assorted appetizer(six kinds)

椒麻冷鮑魚

冷製蝦夷アワビの山椒ソース

Cold Ezo abalone with Japanese pepper sauce

砂鍋蟹粉大排翅

ふかひれの土鍋姿煮込み 蟹のほぐし身ソース

Braised whole shark's fin with crab meat sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

泡辣醬蒸波紋龍蝦

特製塩漬け唐辛子のせオマール海老の蒸し物

Steamed Lobster with solted pepper

清炒紅莧菜

紅ヒユ菜のあっさり炒め

Stir-fried Chinese spinach

松露蛋炒飯

トリュフがけ卵のふわふわチャーハン

Fried rice topped truffled egg

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ

Today's special dessert

【オプションメニュー】

焼きたて 北京ダック

Beijing roasted duck

1/4羽(1~2枚) ¥3,410
one-quarter(1~2rolls)

1/2羽(3~5枚) ¥6,050
half (3~5rolls)

1羽(6~8枚) ¥12,100
whole(6~8rolls)

上海点心

Shanghai dim sum

トリュフ入り手羽先の窯焼き(3本) ¥2,640
Chicken wings dumplings

トリュフ入りショウロンポー(3個) ¥1,650
Soup dumpling in truffle

※これらのコースは二人様よりご注文頂けます。

※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。

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴致します。

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りの者にお申し付け下さい。

※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

※This menu is subject to change without notice.

※A 10% service charge will be added to the price.

※If you have any food allergies or special requests, please ask our staff.