

ランチコース

ほたん 牡丹コース

お一人様 ¥4,640 (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)

蕃茄蛋炒魷魚

イカと卵、トマトのあっさり炒め

Stir-fried squid with tomato

蝦薺雲吞湯

海老となずな入りスープワンタン

Wonton soup with shrimps and shepherd's purse

梅肉大葉炒時菜鶏片

鶏肉と季節野菜の梅肉大葉ソース炒め

Stir-fried chicken and seasonal vegetables with plum pulp sauce

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

きょうか
杏花コース

お一人様 ¥7,700 (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)

牛油果煮海鮮

海鮮のアボカドソース煮込み

Braised seafood with avocado sauce

冬瓜海鮮魚翅湯

ふかひれと海鮮入り冬瓜のすり流しスープ

Shark's fin soup with seafood and winter melon

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

XO醬炒肉片広東白菜

岩中豚と広東白菜のXO醬炒め

Stir-fried pork and Chinese cabbage with XO sauce

鶏絲九王蠟油米粉

鶏肉と黄ニラ入りビーフン オイスターソース風味

Rice noodle with chicken and yellow chives

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

とうか
桃花コース

お一人様 ¥12,100 (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)

白灼水蛸

水だこの湯引き 香味醤油ソース

Parboiled octopus with special soy sauce

紅焼白菜元壺

壺入り、ふかひれと白菜の濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin and Chinese cabbage in soy sauce

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 and shrimp paste with black vinegar sauce

大葉茗荷炸海鮮炒飯

海鮮と大葉、ミョウガ入りチャーハン

Fried rice with seafood and Shiso and Japanese ginger

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※これ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

※表示価格に別途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などございましたら、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

すいれん
水蓮コース

お一人様 ¥17,000 (税込・サ別)

前菜六拼盆

前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

上湯炸甘鯛

甘鯛の松笠揚げ 上湯ソース

Deep-fried tilefish with top-grade Chinese soup stock

蟹粉元壺

蟹のほぐし身のせふかひれ濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin and crab meat in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒大蒜炒肉片広東白菜

岩中豚と広東白菜の黒ニンニク炒め

Stir-fried pork and Chinese cabbage with black garlic

蟹粉帶子冬瓜

ホタテと冬瓜の毛蟹ほぐし身あんかけ

Braised scallops and young corn with cream sauce

苔条時菜水蛸炒飯

水タコと季節野菜の青海苔風味チャーハン

Fried rice with octopus and vegetables, aonori flavor

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

きぎょう
桔梗コース

お一人様 ¥25,000 (税込・サ別)

前菜六拼盆

前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

風沙炸百花茄子

海老すり身と茄子のガーリック風味揚げ

Deep-fried eggplant and shrimp paste with garlic

砂鍋大排翅

名物 特上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

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

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

苔条鶏絲豆芽茭白湯麵

鶏肉と野菜の青海苔炒めのせつゆそば

Soup noodle with Chicken and vegetables and aonori

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ

Today's dessert