

ランチコース

牡丹コース

お一人様 ¥5,000 (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)

上海点心二種

点心師特製 上海点心二種

Two kinds of dim sum

梅肉炒時菜鶏片

鶏肉と季節野菜の梅肉ソース炒め

Stir-fried chicken and vegetables with shredded pickled plum

木耳卵白炒魚片

白身魚と卵白、きくらげのふんわり炒め

Stir-fried white fish and egg white with wood ear mushroom

沙茶醬肉末生菜炒飯

挽き肉とレタスの中華風バーベキュー風味チャーハン

Fried rice with ground meat and lettuce, BBQ sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

杏花コース

お一人様 ¥8,000 (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)

白灼生菜烏賊

イカとロメインレタスの湯引き 香味醤油ソース

Instant-boiled squid and lettuce

牛油果海鮮魚翅湯

ふかひれと海鮮のアボカドスープ

Shark's fin soup with avocado and seafood

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

姜汁炒肉片

岩中豚のジンジャーソース炒め

Stir-fried pork with ginger sauce

鶏絲咖喱米粉

鶏肉入りカレービーフン

Curry rice noodles with chicken

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桃花コース

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)

牛油果炒海鮮

海鮮と野菜のアボカドソース煮込み

Braised seafood and vegetables with avocado 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

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のすぶた 青菜添え

Sweet and sour pork with vegetables

叉焼生菜炒飯

チャーシューとロメインレタスのチャーハン

Fried rice with barbecued pork and lettuce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

水蓮コース

お一人様 ¥17,000 (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)

蝦仔炸甘鯛

甘鯛の松笠揚げ 乾燥海老卵ソース

Deep-fried tilefish with dried shrimp roe sauce

鶏上湯元壺

鶏上湯出汁、壺入りふかひれの濃厚煮込み

Braised shark's fin with top-grade Chinese soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

肉末炒刀豆

インゲンとひき肉の香ばしい炒め

Stir-fried ground meat and green beans

干焼蝦仁火会炒飯

エビのチリソースかけチャーハン

Fried rice with shrimp in chili sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

お一人様 ¥26,000(税込・サ別)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ
Assorted appetizer(six kinds)

糖醋炸甘鯛

甘鯛の松笠揚げ甘酢ソース
Deep-fried tilefish with sweet and sour sauce

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

宮保炒和牛丁刀豆松子

和牛とインゲン豆、松の実の甘辛ソース炒め
Stir-fried Japanese beef and green beans with sweet and spicy sauce

海鮮時菜蕃茄冷麺

海鮮と夏野菜のセトマト冷麺
Tomato cold noodle with seafood and vegetables

特製凍甜品盆

デザート盛り合わせ
Today's assorted dessert

干し鮑コース

お一人様 ¥25,000(税込・サ別)

碧緑双仔粉

カラスミがけ春雨とクラゲの和え物
Cold glass noodles with scallion sauce, Karasumi

苔条付衣蝦

才巻海老の湯葉巻き 青海苔風味
Deep-fried Japanese tiger prawn with aonori flavor

蠣皇干鮑魚

35頭干し鮑のオイスターソース煮込み
Braised dried abalone in oyster sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

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

干鮑汁海鮮炒飯

海鮮入り干し鮑の戻し汁チャーハン
Fried rice with rehydrate the dried abalone in seafood

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。 A 10% service charge will be charged

※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