

ランチコース

牡丹コース

お一人様 ¥5,500 (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)

上海点心三種

点心師特製 上海点心三種
Three kinds of dim sum

清炒時菜蝦仁

小海老と季節野菜のあっさり炒め
White fish stewed with green onions and ginger

甜麺醬炒時菜鶏片

鶏肉と季節野菜の甘味噌煮込み
Stir-fried shrimp and seasonal vegetables

辣雪菜肉末葱油拌麵

高菜と挽き肉の炒めのせ汁なし葱油そば
Stir-fried cabbage and minced meat Boiled noodles with onion oil

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)

白灼泡辣醬烏賊

イカの湯引き 塩漬け唐辛子のせ
Crest squid with salted chili pepper

牛骨魚翅笋燉湯

牛テールとふかひれの蒸しスープ
Steamed beef tail, shark fins

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒椒炒時菜牛肉片

牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め
Stir-fried beef and seasonal vegetables with black pepper

菜心桜蝦粥麵

菜の花と桜海老の汁なし煮込みそば
Stewed noodles with mustard flowers and cherry shrimp

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

桃花コース

お一人様 ¥12,500 (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)

雪菜炒時菜海鮮

海鮮と季節野菜の高菜炒め
Stir-fried seafood and seasonal vegetables

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 時菜

上海名物 黒酢のすぶた 青菜添え
Sweet and sour pork with vegetables

鮑汁笋帶子炒飯

竹の子とホタテ入り鮑の戻し汁風味チャーハン
Abalone with bamboo shoots and scallops flavored fried rice

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)

苔条炒平貝九王

平貝と黄ニラの青海苔ソース炒め
Stir-fried shellfish and yellow leek with green seaweed sauce

紅焼元壺

壺入り ふかひれの濃厚醤油煮込み
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 and vegetables

白魚蛋白火会卵炒飯

白魚と卵白のあんかけチャーハン
Fried rice with white fish and egg white

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

桔梗コース

お一人様 ¥25,000(税込・サ別)

酔帯子入前菜六拼盆

ホタテの紹興酒漬け入り前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer(six kinds)

烏魚子清炒時菜平貝

カラスミがけ平貝と季節野菜の炒め

Stir-fried shellfish and seasonal vegetables

砂鍋大排翅

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

奶油蕃茄芋斗蟹

蟹爪のタロイモ揚げ トマトクリームソースと共に

Fried taro with crab claws with tomato cream

海鮮蛋白桜蝦香米炒飯

海鮮と卵白、桜海老のジャスミン米チャーハン

Fried Jasmine rice with seafood, egg whites and cherry shrimp

即日凍甜品盆

デザート盛り合わせ

Today's assorted dessert

2月限定 梅コース

お一人様 ¥22,000(税込・サ別)

酔帯子蒸茶碗

ホタテの紹興酒漬けのせ冷製茶碗蒸し

Marinated Scallop with Chinese wine and steamed in a cold

香辣白魚炸時菜

季節野菜の揚げ物 白魚とスパイシーポテト和え

Deep-fried vegetables with white fish and spicy potatoes

上湯干煎散翅九条葱

九条葱のせふかひれの煎り焼き上湯ソース

Roasted Kujo onion shark fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

紅焼一本葱魚片

本日の鮮魚と一本葱の醤油煮込み

Today's fresh fish and green onions stewed in soy sauce

陳皮当天時菜

陳皮香る季節野菜のあっさり炒め

Stir-fried seasonal vegetables with citrus reticulata peel

姜葱醬鼓油鷄蒸飯

醤油漬け蒸し鶏のせ蒸しご飯特製生姜ソース付き

Steamed chicken with steamed rice with ginger sauce

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