

# 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*

### 糖醋炒春時菜魚片

白身魚と野菜の甘酢ソース

*Sweet and sour sauce with white fish and vegetables*

### 蝦仔時菜蝦仁

小海老と野菜の乾燥海老卵ソース炒め

*Stir-fried shrimp and vegetables with dried shrimp egg sauce*

### 麻辣素菜粉絲湯麵

四川風 野菜入りマーラースープ春雨

*Sichuan-style Mahler soup vermicelli with vegetables*

### 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

*Squid with salted chili peppers*

### 白魚魚翅湯

白魚とふかひれのとろみスープ

*Thick soup with white fish and shark fins*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 回鍋炒時菜牛肉片

牛肉と野菜の味噌炒め

*Stir-fried beef and vegetables with miso paste*

### 蝦仔桜蝦時菜勞麵

桜海老とうるいの乾燥海老卵煮込みそば

*Dried shrimp and stewed egg noodles with 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)*

### 成都炒海鮮

海鮮と野菜の四川風辛味ソース炒め

*Stir-fried seafood and vegetables in Sichuan-style spicy 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 時菜

上海名物 黒酢のすぶた 青菜添え

*Sweet and sour pork with vegetables*

### 炸白魚炒飯

揚げ白魚のせチャーハン

*Fried white fish 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)*

### 桜蝦蒸北寄貝春雨

桜海老のせホッキ貝と春雨の蒸し物

*Steamed surf clam and vermicelli*

### 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*

### 葉大蒜炸排骨

スペアリブの揚げ物 葉にんにく入りスパイス風味

*Fried spare ribs with garlic leaves and spices*

### 牛汁湯麵葱絲

牛ホホ肉出汁の汁そば

*Beef cheek meat broth soup noodle*

### 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)

### 酔烏賊入前菜六拼盆

イカの紹興酒漬け入り前菜六種盛り合わせ  
*Assorted appetizer(six kinds)*

### 蟹肉竹笠炒北寄貝

ホッキ貝と野菜入り蟹肉キヌガサ茸炒め  
*Stir-fried crab meat with surf clam and 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*

### 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 with vegetable*

### 桜蝦時菜炒飯

桜海老と野菜のチャーハン  
*Fried rice with cherry shrimp and vegetables*

### 即日凍甜品盆

デザートの盛り合わせ  
*Today's assorted dessert*

## 4月限定 藤コース

お一人様 ¥22,000(税込・サ別)

### 青爪百合火包牡丹蝦

冷製 生ボタン海老とゆり根入り甘酢ソース漬け  
*Cold raw button shrimp pickled in sweet and sour sauce*

### 蒜油煮北寄貝時菜丁

ホッキ貝と野菜のガーリックバター煮込み  
*Surf clams and vegetables stewed in garlic butter*

### 蝦仔排翅半身海參

姿ふかひれハーフとナマコの乾燥海老卵ソース煮込み  
*Dried shrimp and stewed egg  
with half of a shark fin and stewed sea cucumber*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 香辣炸排骨

スペアリブの揚げ物 スパイシーポテトと共に  
*Fried spare ribs with spicy potatoes*

### 空豆汁水餃子

肉汁たっぷり水餃子 空豆ソース  
*Dumplings with plenty of gravy with empty bean sauce*

### 桜蝦時菜柚子胡椒米粉

桜海老と野菜のビーフン柚子胡椒風味  
*Yuzu pepper flavor rice noodles with cherry shrimp*

### 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