

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)

咸菜粉皮蝦仁

海老と板春雨の高菜炒め

Stir-fried shrimps and glass noodles with leaf mustard

苔条時菜炒鶏片

鶏肉と季節野菜の炒め 青海苔風味

Stir-fried chicken with oyster sauce

湯扒蛤蜊腐皮春卷

アサリと菜の花の湯葉巻きスープあんかけ

Beancurd skin with clams and canola flower starchy sauce

干貝素菜蛋粥

干し貝柱と春野菜の玉子粥

Rice porridge with dried scallops and vegetables

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)

椒塩炸時菜蛸

水蛸と春野菜のスパイス揚げ
Deep-fried octopus and seasonal vegetables with spice

銀魚魚翅湯

シラウオ入りふかひれスープ
Shark's fin soup with ice fish

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

紅焼油面筋岩中肉片

岩中ポークと中国揚げ麩の醤油煮込み
Braised pork and dry baked wheat gluten with soy sauce

九王鶏絲湯麵

鶏肉と黄ニラの炒めのせつゆそば
Soup 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)

X.O醬炒時菜蝦球

大ぶり海老と春野菜のX.O醬炒め
Stir-fried prawn and vegetables with XO sauce

甲魚元壺

壺入りふかひれのすっぽん上湯煮込み
Braised shark's fin in soft-shelled turtle stock

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

水煮燉牛腩

牛バラ肉の四川風辛味煮込み
Braised beef ribs with Sichuan sauce

銀魚生菜炒飯

シラウオとレタスのチャーハン
Fried rice with ice fish and lettuce

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 added to the price change without notice

※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 ¥16,500 (税込・サ別)

前菜六拼盆

前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

干番茄炒時菜貝類

旬の貝とドライマトのあっさり炒め

Stir-fried shellfish with dried tomato

干煎菜花上湯散翅

ふかひれ煎り焼き 春の青菜の上湯スープ

Pan-fried shark fin and vegetable with special soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

小茴香時菜羊肉片

ラム肉と季節野菜の炒め クミンの香り

Stir-fried lamb and vegetables with cumin

清炒時菜青菜茭白

季節の青菜のあっさり炒め

Stir-fried seasonal vegetables

雪菜蟹肉葱油拌麵

蟹肉と高菜の炒めのせ葱油そば

Boiled noodles with crab meat and leaf mustard

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ききょう
桔梗コース

お一人様 ¥22,000 (税込・サ別)

前菜六拼盆

前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

春季蔬菜炒蝦夷鮑

蝦夷鮑と春野菜のあっさり炒め

Stir-fried "EZO" abalone with vegetables

砂鍋紅焼大排翅

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

干焼時菜炒和牛肉片

黒毛和牛のと季節野菜の甘辛山椒炒め

Stir-fried Japanese beef and vegetables with sweet and spicy sauce

蒜泥時菜青菜

季節の青菜とマコモ筍のニンニク風味炒め

Stir-fried vegetables and wild rice with garlic

金華火腿湯麵

金華ハムと季節の青菜のせつゆそば

Soup noodle with Jinhua ham and vegetables

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ

Today's dessert