



# 季節コースメニュー

## 紫苑コース

お一人様 ¥9,900 (税込)

### 前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合せ  
*Assorted appetizer (five kinds)*

### 風沙大蒜鮮魚

本日の鮮魚の素揚げ ガーリック風味  
*Deep-fried fresh fish with garlic*

### 冬瓜海鮮魚翅湯

ふかひれと海鮮の冬瓜すり流しスープ  
*Pureed soup with shark's fin and seafood*

### 北京烤鴨子

焼きたて 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 山椒炒時菜鶏片

鶏肉と季節野菜の青山椒炒め  
*Stir-fried chicken and seasonal vegetables with green pepper*

### 当天炒時菜

本日の青菜炒め  
*Stir-fried Today's vegetables*

### 焼肉茗荷大葉炒飯

豚バラ肉入りミョウガと大葉のチャーハン  
*Fried rice with pork ribs and Japanese ginger, green shiso*

### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

## 琥珀コース

お一人様 ¥16,500 (税込)

### 前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合せ  
*Assorted appetizer (five kinds)*

### 甘鯛炸蟹黄

甘鯛の松笠揚げ 蟹の内子ソース  
*Deep-fried tilefish with crab roe sauce*

### 干煎蟹肉魚翅上湯

蟹肉とふかひれの煎り焼き オコゲ添え  
*Pan-fried shark's fin and crab meat with crispy rice*

### 北京烤鴨子

焼きたて 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 黒椒煎熟成肉

熟成岩中豚肉のステーキ 黒胡椒ソース  
*Pork steak with black pepper sauce*

### 当天炒時菜

本日の青菜炒め  
*Stir-fried Today's vegetables*

### 帶子時菜苔条湯麵

ホタテと夏野菜の青海苔風味汁そば  
*Soup noodle scallops and seasonal vegetables with aonori seaweed*

### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*



## 翡翠コース

お一人様 **¥22,000** (税込)

### 前菜六拼盆

特製前菜盛り合わせ  
*Assorted appetizer (six kinds)*

### 白灼水蛸

水だこの湯引き 特製醤油ソース  
*Parboil giant pacific octopus with special soy sauce*

### 砂鍋大排翅

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*

### 黒酢炸排骨

上海名物 黒酢のすぶた  
*Sweet and sour pork with black vinegar*

### 蝦米炒刀豆

インゲンと干し海老の香ばしい炒め  
*Stir-fried green beans and dried shrimp*

### 紅焼海參扒炒飯

ナマコの特製煮込みあんかけチャーハン  
*Fusion fried rice with sea cucumber*

### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

## 瑠璃コース

お一人様 **¥33,000** (税込)

### 前菜六拼盆

特製前菜盛り合わせ  
*Assorted appetizer (six kinds)*

### 椒麻冷鮑魚

冷製蝦夷アワビの山椒ソース  
*Cold Ezo abalone with Japanese pepper sauce*

### 砂鍋蟹粉大排翅

ふかひれの土鍋姿煮込み 蟹のほぐし身ソース  
*Braised whole shark's fin with crab meat sauce*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 泡辣醬蒸波紋龍蝦

特製塩漬け唐辛子のせオマール海老の蒸し物  
*Steamed Lobster with solted pepper*

### 清炒紅莧菜

紅ヒユ菜のあっさり炒め  
*Stir-fried Chinese spinach*

### 松露蛋炒飯

トリュフがけ卵のふわふわチャーハン  
*Fried rice topped truffled egg*

### 即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ  
*Today's special dessert*

## 期間限定 初夏の特別蟹コース

6月4日(金) ~ 7月4日(日) まで

お一人様 **23,000円** (税込25,300円)

※二名様よりご用意させていただきます。

### 【特別蟹コース】

#### 渡り蟹の紹興酒漬け(半身)

Marinated Japanese blue crab with Chinese wine

#### クラゲと春雨のネギソース和え、カラスミ・キャビアかけ

Cold jelly fish and bean-starch with leek oil topped caviar and dried mullet roe

#### 壺入り、ふかひれと毛蟹ほぐし身の濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin and hair crab meat with soy sauce in a pot

#### 焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

#### アワビ入り岩中豚の肉団子スープ仕立て 上海郷土風

Steamed pork dumpling soup with abalone

#### ふかひれの煎り焼きのせオコゲ、毛蟹と黄ニラソース

Crispy rice and shark's fin with hair crab meat sauce

#### 季節のデザート マーラーカオ添え

Seasonal dessert and Chinese style castella

※こち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

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め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