

# 季節の特別料理

Chef's Seasonal Recommend



中国飯店

紫玉蘭

CHINA BARU SHIGYOKURAN

## 前菜 餐前小食 Appetizers

数量限定

愛媛県産 渡り蟹の紹興酒漬け  
醉蟹

一杯 ¥9,800 ~

## 海鮮 游龍活魚 Seafood

数量限定

五島列島産 岩牡蠣のガーリック蒸し  
蒜茸蒸岩牡蠣

二個 ¥3,800  
一個追加 ¥1,900

海老と季節野菜の炒め 木姜油の香り  
木姜油蝦仁

¥2,500

本日の鮮魚 醤油蒸し  
清蒸時魚

¥2,800

大海老の香り衣揚げ 塩卵ソース  
金沙蝦球

¥2,800

オマール海老と春雨の四川風炒め  
麻辣粉絲大龍蝦

一尾 ¥9,800 ~

## スープ 汤 Soup

冬瓜とつぶ貝、オカヒジキのスープ  
冬瓜海螺湯

お一人様 ¥1,600

烏骨鶏とフカヒレの蒸しスープ  
烏骨鶏魚翅湯

お一人様 ¥5,400

## 野菜 時令蔬菜 Vegetables

季節中国野菜の炒め  
中式炒素菜

¥1,800

## 肉料理 牛猪家禽 Meat

牛肉細切りと苦瓜の炒め クミンの香り  
孜然炒牛絲

¥2,600

和牛フィレ肉と季節野菜 黒胡椒ソース  
黑椒炒牛腩利

¥7,300

## 麺・飯 五穀之豊 Noodle and Rice

数量限定

イタリア産たっぷりトリュフと牛肉のチャーハン  
牛肉松露炒飯

¥4,800

国産レモンと鶏肉のチャーハン  
檸檬鶏炒飯

¥2,800

サルデーニャ産カラスミとセロリのチャーハン  
烏魚子芹菜炒飯

¥3,300



※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。※Menus are subject to 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。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.