

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 ¥10,600 ~

海鮮
游龍活魚 Seafood

数量限定

北海道産 帆立貝の香り蒸し
木姜油蒸鮮貝

二個 ¥3,400
一個追加 ¥1,700

国産 ハマグリの姿蒸し
特製葱醤油と共に
清蒸蛤蜊

二人前 ¥3,900
一人前追加 ¥1,950

本日の鮮魚 醤油蒸し
清蒸時魚

¥3,300

オマール海老炒め XO醬ソース
XO醬炒大龍蝦

一尾 ¥11,800 ~

スープ
汤 Soup

壺入りフカヒレ百合根の醤油煮込み
紅焼百合根元壺

お一人様 ¥6,600

柚子香る海鮮と蕪のすり流しスープ
柚子香蕪海鮮湯

お一人様 ¥1,600

野菜
時令蔬菜 Vegetables

季節中国野菜の炒め
中式炒素菜

¥1,800

早掘り竹の子と豆苗の炒め
筍炒豆苗

¥2,700

肉料理
牛猪家禽 Meat

牛肉と竹の子の細切りの炒め クミンの香り
孜然炒牛絲

¥2,800

和牛フィレ肉と季節野菜ガーリック炒め
ホースラディッシュ添え
蒜茸炒牛腩利

¥8,800

麵・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

桜海老のチャーハン 生姜の香り
桜蝦生姜炒飯

¥2,800

春野菜と海鮮のチャーハン
サルデーニャ産カラスミのアクセント
烏魚子蔬菜炒飯

¥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.