

DINNER COURSE

木 蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ
北海道産 北寄貝と季節野菜の青山椒炒め
フランス産そら豆と冬瓜、オカヒジキのスープ
名物 北京ダック
牛肉細切りと苦瓜の豆鼓炒め
季節野菜の炒め
国産レモンと鶏肉のチャーハン
デザート

前菜盆 Appetizer
実山椒炒北寄貝 Stir-fried Sakhalin surf clam with green Japanese peppercorns
蚕豆冬瓜湯 Fava bean and winter melon soup
北京脆鴨皮 Beijing roasted duck
豆鼓炒苦瓜牛肉絲 Stir-fried beef and bitter melon with black bean sauce
清炒時菜 Today's vegetable dish
檸檬鶏炒飯 Fried rice with Lemon and Chicken
甜品 Dessert

蘭 花 ORCHID

¥12,800

前菜盛り合わせ
活け鮑と九条葱のジンジャー炒め
壺入り白菜とフカヒレの醤油煮込み
名物 北京ダック
梅肉黒酢スブタ 心地よい酸味
季節野菜の炒め
穴子と茄子、茗荷の
香ばしい焼き土鍋チャーハン
デザート

前菜盆 Appetizer
姜葱炒鮑片 Stir-fried abalone and leek with ginger flavor
紅焼白菜元壺
Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot
北京脆鴨皮 Beijing roasted duck
梅汁黒醋排骨 Black vinegar sweet & sour pork with pram paste
清炒時菜 Today's vegetable dish
星鰻茄子砂鍋炒飯 Spicy fried rice with conger-eel and eggplant
甜品 Dessert

紫 玉 蘭 SHIGYOKURAN

¥24,800

前菜盛り合わせ
大海老の実山椒香り揚げ
名物 北京ダック
フカヒレの姿煮(半身)
フカヒレの姿煮 +¥3,500
オマール海老と春雨の四川風炒め
和牛フィレ肉と季節野菜 黒胡椒ソース
イタリア産たっぷりトリュフと
鮑のチャーハン
デザート

前菜盆 Appetizer
実山椒炸蝦球 Deep fried prawn with green Japanese peppercorns
北京脆鴨皮 Beijing roasted duck
紅焼排翅 Braised Shark's fin (Half Size)
麻辣粉絲大龍蝦 Sichuan style stir-fried lobster and Glass noodles
黒胡椒炒牛腩利 Stir-fried Wagyu fillet with black pepper flavor
鮑魚松露炒飯 Fried rice abalone with truffle
甜品 Dessert

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

※各コースは2名様よりご注文いただけます。※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

※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.