

Lunch course

木蓮 MAGNOLIA

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

麻辣醬海鮮 海鮮と季節野菜の麻辣醬炒め
Seafoods with spicy shrimp sauce

魚翅海鮮湯 海鮮とフカヒレのスープ
Shark's fin soup with Seafoods

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

黒醋排骨 黒酢スプタ
Sweet & Sour Pork

清炒時菜 季節野菜の炒め
Today's Vegetable Dish

九階塔海鮮炒飯 海鮮のチャーハン バジルの香り
Fried rice with Seafood & Basil

甜品 デザート
Dessert
¥6,000

牡丹 PEONY

前菜盆 前菜の盛り合わせ
Appetizer

紫玉蘭點心 點心師特製 點心五種盛り合わせ
Dim sum (5kinds)

油泡双海鮮 海鮮と野菜の炒め
Seasonal Vegetable

揚州炒飯 五目チャーハン
Fried Rice with Pork & Shrimp, Vegetable

即日甜品 本日のデザート
Dessert

¥3,300

紫玉蘭 SHIGYOKURAN

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

軟殼蟹粉絲鍋 ソフトシェルクラブと春雨の土鍋
青山椒のアクセント
Earten pot with Soft-shell crab & Vermicelli
with green japanese pepper flavor

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

魚翅烏骨鶏湯 フカヒレと烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ
Steamed medicinal soup with shark's fin and silky fowl

白灼和牛肉 和牛の湯引き 特製醤油ソース
Parboiled Wagyu with original soy sauce

清炒時菜 季節野菜の炒め
Today's Vegetable Dish

烏魚子洋芹菜炒飯 カラスミとセロリの炒飯
botargo and celery Fried Rice

甜品 デザート
Dessert
¥14,800

蘭花 ORCHID

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

紫蘇炸白鱈碧綠 白鱈の香り揚げ 翡翠ソース
Sillago japonica fried tilefish with Qing Shiso flavor

白菜元盅魚翅 フカヒレと白菜の煮込みスープ
Chinese cabbage & Shark's fin Soup

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

苦瓜炒牛柳 牛肉と苦瓜の豆鼓炒め
Stir-fried beef and Bitter melon with black bean sauce

清炒時菜 季節野菜の炒め
Today's Vegetable Dish

海鮮炒麵 海鮮あんかけ焼きそば
Fried Noodle with a variety of Seafood

甜品 デザート
Dessert

¥9,500

※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.

中国飯店

紫玉蘭

CHINA BARU SHIGYOKURAN