

牡丹 PEONY

¥3,300

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
点心五種盛り合わせ	紫玉蘭點心 Dim sum (5kinds)
海鮮と野菜の炒め	油泡双海鮮 Stir-fried Seafood and Seasonal Vegetable
五目チャーハン	揚州炒飯 Fried Rice with Pork & Shrimp, Vegetable
デザート	甜品 Dessert

木蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer	
真牡蠣の翡翠炒め	蒼緑牡蠣 Stir-fried Oyster with Basil sauce	
バジルの香り	芹百合根湯 Japanese parsley and Lily bulb with tofu soup	
芹と百合根、豆腐のスープ	北京脆鴨皮 Peking Duck	
北京ダック	辣子鶏 Fried chicken with Vermicelli with pepper flavor	
国産鶏と九条葱の香り揚げ	山椒と唐辛子のアクセント	清炒時菜 Today's Vegetable Dish
季節野菜の炒め	桜蝦生姜炒飯 Sakura shimp Fried rice with ginger	
桜海老のチャーハン	生姜の香り	甜品 Dessert
デザート		

蘭花 ORCHID

¥9,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
帆立のガーリック蒸し	蒜茸蒸鮮貝 Steamed scallops with garlic flavor
壺入り白菜とふかひれの醤油煮込み	紅焼白菜元壺 Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot
北京ダック	北京脆鴨皮 Peking Duck
黒酢スプタ	黒醋排骨 Sweet & Sour Pork
季節野菜の炒め	清炒時菜 Today's Vegetable Dish
自家製サルシッチャとセミドライトマトの	干蕃茄炒飯
チャーハン	Homemade salsiccia and semi-dried tomatoes, Black Olive Fried Rice
デザート	甜品 Dessert

紫玉蘭 SHIGYOKURAN

¥24,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
本日の鮮魚	清蒸時魚 Steamed Today's Fresh fish
醤油蒸し	北京脆鴨皮 Peking Duck
北京ダック	紅焼排翅 Braised Shark's fin
フカヒレの姿煮	姜葱大龍蝦 Stir-fried lobster with ginger sauce
オマール海老のジンジャーソース	豆鼓炒牛腩利 Stir-fried Wagyu fillet with black bean sauce
和牛フィレ肉と季節野菜の豆鼓炒め	鳥魚子山菜炒飯 Botargo and edible wild plants Fried Rice
イタリア産カラスミと山菜のチャーハン	甜品 Dessert
デザート	

※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、予告なく変更する場合がございます。※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 BAKU SHIGYOKURAN