

牡丹 PEONY

¥3,800

前菜盛り合わせ
点心五種盛り合わせ
海老と野菜のあっさり炒め
本日のチャーハン
デザート

前菜盆 Appetizer
紫玉蘭點心 Dim sum (5kinds)
油泡蝦仁 Stir-fried prawn with Seasonal Vegetable
即日美味炒飯 Today's fried rice
甜品 Dessert

木蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ
帆立貝柱と季節野菜の山椒炒め 柚子の香り
海老と板春雨のアボカドスープ
北京ダック
黒酢スプタ
香ばしい桜海老と春野菜、生姜のチャーハン
デザート

前菜盆 Appetizer
山椒炒柚子鮮貝
Stir-fried scallops with yuzu and green Japanese peppercorns Flavor
蝦春雨牛油果湯 Prawn and Abocado soup with spring rain
北京脆鴨皮 Peking Duck
黒醋排骨 Sweet and Sour Pork
桜蝦生姜炒飯 Fried rice with Sakura shrimp and ginger
甜品 Dessert

蘭花 ORCHID

¥12,800

前菜盛り合わせ
壺入りフカヒレと百合根の醤油煮込み
赤貝と九条葱の炒め 黒胡椒の香り
北京ダック
牛肉と竹の子の炒め クミンのアクセント
季節野菜の炒め
春野菜と蟹肉のチャーハン
サルデーニャ産カラスミをかけて
デザート

前菜盆 Appetizer
紅焼百合根元壺
Braised shark's fin and Lily bulb with soy sauce in a pot
黒椒炒京葱赤貝 Stir-fried ark shell with Kujyo green onion
北京脆鴨皮 Peking Duck
孜然炒竹笋牛肉 Stir-fried beef and bamboo shoots with cumin flavor
清炒時菜 Today's Stir-fried Chinese greens
烏魚子蔬菜炒飯
Crab meat and Botargo, mountain vegetables with Fried Rice
甜品 Dessert

紫玉蘭 SHIGYOKURAN

¥26,800

前菜盛り合わせ
本日の鮮魚 桜の葉包み蒸し
北京ダック
フカヒレの姿煮(半身)
フカヒレの姿煮 +¥3,500
オマール海老炒め XO醬ソース
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
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
清蒸櫻葉鮮魚 Steamed Today's Fresh fish is wrapped in a salt-pickled cherry leaf
北京脆鴨皮 Peking Duck
紅焼排翅 Braised Shark's fin (Half Size)
XO醬炒大龍蝦 Stir-fried lobster with X.O sauce
蒜茸炒牛腩利 Stir-fried Wagyu fillet with garlic 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.

中国飯店

紫玉蘭

CHINA RESTAURANT SHIGYOKURAN