

～ 春秋style北京ダックコース ～

お一人様 for one person ¥22,000-税込(¥25,300-税サ込)

要予約:お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

期間:2025年6月14日(土)～7月21日(月)

【 前 菜 】

ロースト北京ダック寿司 2貫

Pekin duck sushi roll

【 菜胆木瓜甲魚裙燉魚翅 】

パパイヤと、ふかひれ、すっぽんエンペラー入り蒸しスープ

Steamed shark's fin with soft-shelled turtle's emperor fin and papaya soup

【 北 京 鴨 】 ホールスタッフがお客様前にて北京鴨捌く！実演

Pekin duck served in 3ways

①胸の部分の皮を砂糖をつけて

①Breast skin coat in sugar

②皮付きお肉に自家製甜麺醬をつけて

②Pekin duck meat with skin served with original sauce

③お客様自身でダックを巻いて(胡瓜、葱)

③Customers can roll their Pekin duck on their own

【 蒜茸炒蝦夷鮑 】

蝦夷アワビと空心菜のガーリック炒め

Stir-fried ezo abalone and chinese water spinach Flavored with garlic

【 紅酒北京鴨腿肉 】

北京ダックもも肉のトマト赤ワイン煮込み 陳皮の香り

Braised Pekin duck's thigh in tomato red wine sauce

【 点心二品 】

トマト小籠包/海老と韭菜入り蒸し餃子

Tomato in soup dumpling/Shrimp with chinese chives dumpling

【 鴨 肉 湯 麵 】

北京ダックだし汁の煮込み汁そば

Pekin duck broth-flavored soup noodles

【 芒果椰子黒珍糖珠刨冰 】

マンゴーとブラックタピオカ入りココナッツミルク氷

Shaved ice with coconut milk topped with mango and black tapioca pearls



中国飯店

SHUNJU