

## 牡丹コース

御一人様 ¥4,000 (税込 ¥4,320)

小天地式前菜三種盛り合わせ  
Assorted appetizer (three kinds)

小エビのチリソース煮込み  
Braised shrimp with chilli sauce

蟹肉と豆腐のとろみスープ  
Crab meat and tofu soup

上海名物 黒酢のスプタ  
Sweet and sour pork with black vinegar

季節野菜のお料理  
Stir-fried chinese fresh green

本日の点心二品  
Two kinds dim sum

チャーシューとレタスのチャーハン  
Fried rice with roasted pork and lettuce

本日のデザート  
Today's dessert

## 蓮華コース

御一人様 ¥10,000 (税込 ¥10,800)

小天地式前菜五種盛り合わせ  
Assorted appetizer (five kinds)

大ぶり海老の自家製XO醬炒め  
Stir-fried prawn and yellow leek with XO sauce

壺入り、ふかひれの濃厚醬油煮込み  
Braised shark's fin with soy sauce in a pot

焼き立て 北京ダック  
Beijing roasted duck

生貝柱の黒豆ソース炒め  
Stir-fried scallop and vegetables with black bean sauce

季節野菜のお料理  
Stir-fried chinese fresh green

本日の点心二品  
Two kinds dim sum

上海式 あっさり焼きそば  
Shanghai style stir-fried noodle

本日のデザート  
Today's dessert

## 桂花コース

御一人様 ¥6,000 (税込 ¥6,480)

小天地式前菜四種盛り合わせ  
Assorted appetizer (four kinds)

大ぶり海老のマヨネーズソース和え  
Deep-fried prawn with mayonnaise sauce

蟹肉入りふかひれスープ  
Shark's fin soup with crab meat

焼き立て 北京ダック  
Beijing roasted duck

上海名物 黒酢のスプタ  
Sweet and sour pork with black vinegar

季節野菜のお料理  
Stir-fried chinese fresh green

本日の点心二品  
Two kinds dim sum

小天地式 醬油味の特製チャーハン  
Fried rice with chinese soy sauce

本日のデザート  
Today's dessert

蓮華コースの壺入りふかひれの  
醬油煮込みは +2,000円 にて  
ふかひれの姿煮込みにご変更も  
承ります。

※ その日の仕入れや仕込により内容が  
変更されることもございますので、  
ご了承くださいませ。

※ メニューの内容につきましては変更  
することもできますので、お気軽に  
ご相談くださいませ。

※ どちらのコースも2名様以上でのご  
利用でお願い致しております。  
ご了承くださいませ。