

真珠

シンジュ Pearl

税込 ¥16,500

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

マガキのガーリック蒸し 特製ネギ醤油ソース

Steamed Pacific oyster with garlic sauce

焼きたて 北京ダック

Peking duck

フカヒレ詰めキノガサ茸と 黒ニンニクの上湯蒸しスープ

Steamed special soup with kinugasa mushroom stuffed shark's fin and black garlic

・壺入り上海蟹みそとふかひれの醤油煮込み +4,000円
Adding 4,000 yen for braised shark's fin with Shanghai crab meat and crab roe

上海蟹の姿蒸し(メス)

Steamed Shanghai crab (female)

・上海蟹の姿蒸し(オス) +1,800円
Adding 1,800 yen for a male crab

黒酢のすぶた

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

松の実のせ 牛ひき肉入り溜り醤油チャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

本日のデザート

Today's dessert

- こちらのコースは、お二人様より承ります。
※Our courses are made to enjoy for two or more guests
- 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。
※Should you have any food allergies or special requests

琥珀

コハク Amber

税込 ¥22,000

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

エビと上海蟹みその炒め

Stir-fried shrimp with Shanghai crab meat and crab roe

焼きたて 北京ダック

Peking duck

壺入りふかひれの煮込みスープ

Braised shark's fin soup in Chinese pot

・フカヒレの姿煮 +3,500円
Adding 3,500 yen for braised whole shark's fin in special sauce

上海蟹の姿蒸し(オス)

Steamed Shanghai crab (male)

和牛の湯引き 葱醤油ソース

Parboiled Japanese beef with original soy sauce

上海蟹肉と高菜のチャーハン

Fried rice with Shanghai crab meat and mustard leaf

本日のデザート

Today's dessert

翡翠

ヒスイ *Jade*

税込 ¥35,200

五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

上海蟹の紹興酒漬け(半身)

Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(half)

焼きたて北京ダック

Peking duck

ふかひれの姿煮

Braised whole shark's fin in special sauce

・上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮 陶板仕立て +5,000円
Adding 5,000 yen for Braised whole shark's fin with
Shanghai crab meat and crab roe in clay pot

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)

Steamed Shanghai crab (male&female)

和牛と旬野菜の黒ニンニク炒め

Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetable with black garlic

上海蟹みそあんかけの 黄金チャーハン

Egg fried rice with Shanghai crab meat and crab roe

デザートの盛り合わせ

Assortment of today's dessert

- 別途10%のサービス料を頂戴しております。
※All prices 10% service charge will be added
- 仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承をお願いいたします。
※This menu is subject to change without notice.

鑽石

ダイヤモンド *Diamond*

税込 ¥46,200

五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

上海蟹の紹興酒漬け(一杯)

Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(whole)

焼きたて北京ダック

Peking duck

上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮 陶板仕立て

*Braised whole shark's fin with
Shanghai crab meat and crab roe in clay pot*

・乾貨と薬膳の極上蒸しスープ +1,000円
Adding 1,000 yen for traditional Chinese medicinal soup

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)

Steamed Shanghai crab (male&female)

和牛ヒレ肉と旬野菜の 黒ニンニク炒め

Stir-fried Japanese beef filet and seasonal vegetable with black garlic

・アワビとナマコのオイスターソース +2,000円
Adding 2,000 yen for Braised abalone and seacucumber with oyster sauce

濃厚上海蟹出汁の 上海蟹みそスープそば

Soup noodle with Shanghai crab meat soup stock

燕の巣入りデザートの盛り合わせ

Assortment of today's dessert with bird's nest