

真珠

シンジュ Pearl

税込 ¥18,700

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

エビと旬野菜のあっさり炒め

Stir-fried shrimp with seasonal vegetables

北京ダック

Peking duck

ふかひれと熟成黒ニンニクの上湯蒸しスープ

Steamed special soup with 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変更
+3,850円

Adding 3,850 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

名物 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

高菜と豚挽肉のチャーハン

Fried rice with pork and Chinese pickles

本日のデザート

Today's dessert

琥珀

コハク Amber

税込 ¥24,200

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

アワビと黄ニラのXO醬炒め

Stir-fried abalone and yellow chive with XO sauce

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

- ・ふかひれの姿煮込み変更
+4,400円

Adding 4,400 yen for braised whole shark's

上海蟹の姿蒸し (オス)

Steamed Shanghai crab (male)

名物 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

上海蟹肉と高菜のチャーハン

Fried rice with Shanghai crab meat and Chinese pickles

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

翡翠

ヒスイ *Jade*

税込 ¥38,500

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)

・上海蟹の紹興酒付け(1杯)変更
+3,300円

Adding 3,300 yen for whole

北京ダック

Peking duck

壺入り上海蟹みそとふかひれの 醤油煮込み

Braised shark's fin soup with Shanghai crab sauce in Chinese pot

・ふかひれの姿煮込み変更
+2,200円

Adding 2,200 yen for braised whole shark's fin

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)

Steamed Shanghai crab (male&female)

和牛とキノコの ガーリック炒め 山椒風味

Stir-fried Japanese beef and seasonal mushrooms with garlic

上海蟹肉と高菜のチャーハン

Fried rice with Shanghai crab meat and Chinese pickles

デザート of 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 ¥49,500

五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

上海蟹の紹興酒漬け(1杯)

Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine

北京ダック

Peking duck

上海蟹みそかけのふかひれの姿煮込み 陶板仕立て

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 熟成黒ニンニク炒め

Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetable with black garlic

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 of 盛り合わせ

Assortment of today's dessert with bird's nest