

市ヶ谷中国飯店 ディナーコース

葵花 クレイファ Sunflower

税込 ¥8,800

桃花 トウ وفا Peach Blossom

税込 ¥19,800

四種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (4 kinds)

才巻海老の湯葉巻き揚げ
Fried prawn rolled Tofu skin

柚子香る 海鮮入りカブのすり流しフカヒレスープ ※1
Ground turnip soup with sharks fin, seafood and yuzu flavor

焼きたく北京ダック
Peking duck

中国飯店名物 黒酢のすぶた ※2
Sweet and sour pork with black vinegar sauce

本日の中国野菜の炒め
Today's Chinese vegetables

松の実のせ 牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン
Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

デザート
Today's dessert

※1
・ 壺入りフカヒレの醤油煮込み +3,500円
Adding 3,500 yen for braised shark's fin soup in Chinese pot
・ フカヒレの姿煮込み +6,000円
Adding 6,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

※2
・ 和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース +1,000円
Adding 1,000 yen for Parboiled Japanese beef with original soy sauce

特製 五種前菜の盛り合わせ
Selected special appetizers (5 kinds)

海老と帆立の二種海鮮と季節野菜のXO醬炒め
Stir-fried scallops and shrimp with XO sauce

ふかひれの煮り焼き 特製ソース掛け ※1
Pan-fried shark's fin in special sauce

焼きたく北京ダック
Peking duck

真牡蠣のガーリック蒸し ※2
Steamed pacific oyster with garlic sauce

和牛ヒレと蓬根の柚子胡椒炒め
Stir-fried Japanese beef and lotusroot with yuzu pepper sauce

干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン
Fried rice with dried scallops and egg white

デザートの盛り合わせ
Assortment of today's dessert

※1
・ フカヒレの姿煮込み +1,000円
Adding 1,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce
・ 乾貨と銀耳の極上蒸しスープ +4,500円
Adding 4,500 yen for traditional Chinese medicinal soup

※2
・ まるごと鮫のオイスターソース煮込み +3,500円
Adding 3,500 yen for braised abalone and sea cucumber

牡丹 ムーゲン Peony

税込 ¥13,750

五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)

大海老の九条葱と生姜の炒め
Stir-fried prawn with scallion and "kayo green onions"

フカヒレ詰めキヌガサ茸と黒ニンニクの上湯スープ ※1
Steamed special soup with kingess mushroom stuffed shark's fin and black garlic

焼きたく北京ダック
Peking duck

和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース ※2
Parboiled Japanese beef with original soy sauce

本日の中国野菜の炒め
Today's Chinese vegetables

海鮮のXO醬チャーハン
Fried rice with seafood and XO sauce

デザート
Today's dessert

※1
・ 壺入りフカヒレの醤油煮込み +1,500円
Adding 1,500 yen for braised shark's fin soup in Chinese pot
・ フカヒレの姿煮込み +4,000円
Adding 4,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

※2
・ スポンの強火炒め 土鍋仕立て +1,500円
Adding 1,500 yen for Stir-fried soft shelled turtle in clay pot

ご追加 おすすめの季節料理

- ・ 焼きたく北京ダック (1本) 1,250円
Adding 1,250 yen for Peking duck 1rolls.
- ・ 上海蟹の老酒漬け (1匹) 5,000円
Adding 3,000 yen for Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(whole)
- ・ 上海蟹の老酒漬け (半身) 2,500円
Adding 2,500 yen for Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(half)
- ・ 上海蟹の姿蒸し (オス メス) 時価
Current price for Steamed Shanghai crab (male&female)

●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.
●アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。 ※Should you have any food allergies or special requests
●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。ご了承をお願いします。 ※This menu is subject to change without notice.