

葵花

クエイファ Sunflower

税込 ¥8,800

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

フカヒレのブラウンスープ

Ground Wax gourd soup with seafood and shark's fin

焼きたて 北京ダック

Peking duck

黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

本日の中国野菜

Stir-fried seasonal vegetables

松の実のせ 牛ひき肉とたまり醤油チャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

本日のデザート

Today's dessert

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)

甘鯛の松笠仕立て 葱香味たれ

Deep fried pineal tile fish Chinese fried chicken style

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

・フカヒレの姿煮 +4,000円
Adding 4,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

焼きたて 北京ダック

Peking duck

和牛の炒め 黒胡椒ソース

Stir-fried Japanese beef with black pepper sauce

本日の中国野菜

Stir-fried seasonal vegetables

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

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

玫瑰

マイカイ

Rose

税込 ¥33,000

特製 五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

皇帝海老のまるやかガーリックソース

Stir-fried big shrimp with garlic sauce

乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup

焼きたて 北京ダック

Peking duck

まるごとアワビのオイスター煮込み

Braised dried whole abalone with oyster sauce

和牛ヒレ肉と旬野菜の黒大蒜炒め

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

フカヒレあんかけ卵白チャーハン

Fried rice and egg white with shark's fin in special sauce

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.

上海蟹

上海蟹の紹興酒漬け・・・1匹 ¥6,500～

半身 ¥3,250～

上海蟹の姿蒸し・・・・・・・・雌(メス) 時価

雄(オス) 時価

北京ダック

1羽 (8～10本)・・・・・・・・¥11,000

1/2羽 (2～4本)・・・・・・・・¥5,500

1/4羽 (～2本)・・・・・・・・¥2,750