

葵花

クエイファ Sunflower

税込 ¥9,900

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

彩りキノコとエビの ガーリック炒め 山椒風味

*Stir-fried shrimp, seasonal mushrooms and
garlic with Sichuan pepper*

海鮮とフカヒレ入り アボカドスープ

Avocado 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

ムーダン Peony

税込 ¥14,850

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

エビのマヨネーズソース

deep fried prawn with mayonnaise sauce

松茸香る つぶ貝とフカヒレの蒸しスープ

Steamed special soup with whelk, pine mushroom and shark's fin

・フカヒレの姿煮に変更 +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

季節のキノコと三元豚の ガーリック炒め

Stir-fried "Sangen" pork and mushroom with garlic

本日の中国野菜

Stir-fried seasonal vegetables

海老と叉焼のチャーハン

Fried rice with shrimp and roasted pork

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

桃花

トウファ Peach Blossom
税込 ¥20,900

特製 五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

甘鯛の松笠仕立て 葱香味たれ

Deep fried pineal tile fish with special soy sauce

フカヒレの姿煮込み

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

大葉香る 花咲蟹と卵白のあっさりチャーハン

Fried rice with "Hanasaki" club, egg white and Japanese herb

デザート of 盛り合わせ

Assortment of today's dessert

玫瑰

マイカイ Rose
税込 ¥34,100

特製 五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

皇帝海老の まろ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

・フカヒレの姿煮土鍋仕立てに変更 +2,000円
Adding 2,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce in clay pot

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 whole abalone with traditional oyster sauce

和牛ヒレ肉とキノコの ガーリック炒め 山椒風味

Stir-fried Japanese beef filet, seasonal mushrooms and garlic with Sichuan pepper

花咲蟹肉入り フカヒレあんかけチャーハン

Fried rice with asparagus topped shark's fin and "Hanasaki" club special sauce

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.