

## 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)*

### 季節のキノコとエビの ガーリック炒め 山椒風味

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

### ふかひれの醤油煮込みスープ

*Shark's fin soup*

### 北京ダック

*Peking duck*

### 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 cabbag*

### 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)*

### 甘鯛の松笠仕立て 葱香味たれ

*Deep fried Tilefish with special soy sauce*

### 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*

・ふかひれの姿煮込み変更+4,400円  
*Adding 4,400 yen for braised whole shark's fin in special sauce*

### 北京ダック

*Peking duck*

### 名物 黒酢の酢豚

*Sweet and sour pork with black vinegar 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*

### 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 ¥34,100

### 特製五種前菜の盛り合わせ

*Selected special appetizers (5 kinds)*

### 皇帝海老の上海風チリソース

*Stir-fried big shrimp with Shanghai style chili sauce*

### 特選ふかひれの姿煮込み 陶板仕立て

*Braised whole shark's fin in clay pot*

### 北京ダック

*Peking duck*

### ハタの高菜蒸し

*Steamed Grouper with Chinese cabbage*

### 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, Sichuan pepper flavor*

### たらば蟹と大葉の卵白チャーハン

*Fried rice with red king crab and Japanese herb, egg white*

### 燕の菓入りデザート 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.

## 上海蟹

・上海蟹の紹興酒漬け・・・1匹 時価

半身 時価

・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)・・・・・・・・¥13,200

・1/2羽 (2~4本)・・・・・・・・¥6,600

・1/4羽 ( ~2本)・・・・・・・・¥3,300