

## 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)*

### サザエと旬野菜のガーリック炒め

*Stir-fried turban shell and seasonal vegetables with garlic*

### 蟹肉入りふかひれの醤油煮込みスープ

*Shark's fin soup with crab meat*

### 北京ダック

*Peking duck*

### 細切り牛肉と新ごぼうの 酸味と辛味の炒め

*Stir-fried beef and burdock with hot and sour sauce*

### 桜エビと海鮮、岩のりのチャーハン

*Fried rice with Sakura shrimp, seafood and seaweed*

### 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)*

### ハマグリと旬野菜のXO醬炒め

*Stir-fried hard clam and seasonal vegetables with XO sauce*

### ふかひれと新ごぼうの 薬膳上湯蒸しスープ

*Steamed medicinal soup with shark's fin and burdock*

・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*

### 桜エビと海鮮、岩のりのチャーハン

*Fried rice with Sakura shrimp, seafood and seaweed*

### 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)*

### エビの衣揚げ ウニクリームソース

*Deep-fried coating prawn with sea urchin cream sauce*

### ふかひれの姿煮込み

*Braised whole shark's fin in special sauce*

### 北京ダック

*Peking duck*

### ホワイトアスパラガスの和牛巻き ガーリックソース

*Boiled white asparagus wrapped in Japanese beef with garlic sauce*

### たらば蟹と大葉の卵白チャーハン

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

### 本日のデザート

*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)*

### 皇帝海老のウニクリームソース

*Stir-fried big shrimp with sea urchin cream 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*

### まるごとアワビのオイスター煮込み

*Braised whole abalone with oyster sauce*

### ホワイトアスパラガスの和牛巻き ガーリックソース

*Boiled white asparagus wrapped in Japanese beef with garlic sauce*

### サザエと枝豆の土鍋チャーハン

*Fried rice with turban shell and green soy beans in clay pot*

### 燕の巣入り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.