葵花

クェイファ　　*Sunflower*

税込 ¥9,900

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

旬のキノコとエビの
ガーリック炒め 山椒風味

Stir-fried prawn and seasonal mushrooms with garlic and 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

比内地鶏のピリ辛甘酢炒め

Kung pao "Hinai" chicken

叉焼とエビのチャーハン

Fried rice with roasted pork and shrimp

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 tile fish with special soy sauce

フカヒレ詰めキヌガサ茸と
旬のキノコの上湯蒸しスープ

Steamed special soup with kinugasa mushroom, seasonal mushrooms and shark's fin

・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

桜海老と海鮮、岩海苔のチャーハン

Fried rice with"sakura"shrimp and iwanori,seafood

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）

旬のキノコと二種海鮮の
ガーリック炒め 山椒風味

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

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

和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース

Parboiled Japanese beef with original soy 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

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

●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.