

紅鶴

ベニツル

Flamingo

¥3,300

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

小海老とキノコの
ガーリック炒め 山椒風味

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

海鮮と干し貝柱の
とろみスープ

Seafood soup with dried scallop

広東風 酢豚

Sweet and sour pork

牛肉とレタスの
チャーハン

Fried rice with minced beef and lettuce

本日のデザート

Today's dessert

錦鶏

キンケイ

Golden pheasant

¥5,500

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

ホタテのXO醬炒め

Stir-fried scallops with XO sauce

アワビと卵白の
とろみスープ

Abalon soup with egg white

焼きたて 北京ダック

Peking duck

中国飯店名物 黒酢の
すぶた

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

粗挽き三元豚の
高菜チャーハン

Fried rice with "Sangenton" pork with chinese pickles

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.
●アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。
※Should you have any food allergies or special requests

極楽鳥

ゴクラクチョウ

Bird of paradise

¥7,700

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

甘鯛の衣揚げ 上海風
チリソース

Deep fried pineal tile fish with Shanghai style chili sauce

フカヒレの醤油煮込み
スープ

Shark's fin soup

焼きたて 北京ダック

Peking duck

イベリコ豚の柚子胡椒炒め
レタス包み

Stir-fried minced pork and vegetables wrapped in lettuce

上海蟹肉と高菜の
チャーハン

Fried rice with Shanghai crab and Chinese pickles

本日のデザート

Today's dessert

鳳凰

ホウオウ

phoenix

¥13,000

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

濃厚旨味スープのふかひれ
姿煮込み
陶板仕立て

Braised whole shark's fin in special sauce in earthenware pot

焼きたて 北京ダック

Peking duck

京鴨の黒酢ソース

Sweet and sour "Kyoto" duck 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

●表示価格はすべて税込みで御座います。
※All prices include 10% tax.
●土曜・日曜・祝祭日は、別途10%のサービス料を頂戴しております。
※10% service charge will be added to your bill on Saturdays, Sundays and public holidays.