

紅鶴

ベニツル

Flamingo

¥3,300

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

エビのマヨネーズソース

Deep-fried coating shrimp with mayonnaise sauce

海鮮と干し貝柱のとろみスープ

Seafood soup with dried scallop

鶏肉の黒豆ソース炒め

stir-fried chicken and black bean sauce

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

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)

紹興酒香る 真牡蠣のクリームソース

Creamed Pacific oyster with Chinese Shaoxing wine 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

豚バラ肉の柔らか醤油煮込み

Braised pork with chinese soy 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

錦鶏

キンケイ

Golden pheasant

¥5,500

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

ホタテのオイスターソース炒め

Stir-fried scallops with oyster 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

野沢菜と粗びき三元豚の  
ピリ辛チャーハン

Fried rice with "Sangenton" pork and "Nozawana"

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

和牛と旬野菜の黒ニンニク炒め

Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetable with black garlic

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

●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

●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.