

## 茉莉花

ジャスミン

Jasumin

¥3,850

### 三種前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers (3 kinds)*

#### 小エビと季節野菜の豆鼓炒め

*Stir-fried shrimp and seasonal vegetables with black bean sauce*

#### 鶏肉入りあっさり卵スープ

*Egg soup with chicken*

#### 細切り豚肉とピーマンの炒め

*Stir-fried pork with green pepper*

#### 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*

## 蘭花

ランファ

Orchid

¥6,600

### 四種前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers (4 kinds)*

#### アワビと黄ニラのXO醬炒め

*Stir-fried abalone and yellow chive with XO sauce*

#### アボカドと海鮮のスープ

*Avocado and seafood soup*

#### 北京ダック

*Peking duck*

#### 牛肉のオイスターソース炒め

*Stir-fried beef with oyster sauce*

#### 高菜と豚挽肉のチャーハン

*Fried rice with pork 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

## 葵花

クエイファ

Sunflower

¥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 pickles*

#### 本日のデザート

*Today's dessert*

## 牡丹

ムーダン

Peony

¥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*

#### フカヒレ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*

・ふかひれの姿煮み変更 +4,400円  
Adding 4,400 yen for braised whole shark's fin

#### 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*

●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.