

# 季節コース

## 季節コース 【<sup>こうざん</sup>衡山】

お一人様 ¥12,000 (税込・サ別)

### 前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

### 葱姜炒茼蒿烏賊

ポワロー葱とイカの葱生姜煮込み

*Poirot onions and squid stewed with onions and ginger*

### 夏草花魚翅湯

ふかひれと夏草花のトロみスープ

*Thick soup with shark fins and summer flowers*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 加哩炒時菜雞片

鶏肉と野菜のカレーソース炒め

*Stir-fried chicken and vegetables in curry sauce*

### 当天炒時菜

本日の青菜炒め

*Stir-fried seasonal vegetables*

### 肉末山椒炒飯

挽き肉入り山椒風味チャーハン

*Fried rice with minced meat Japanese pepper*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 季節コース 【<sup>すうざん</sup>嵩山】

お一人様 ¥17,000 (税込・サ別)

### 前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

### 蟹芙蓉炒飛子

ズワイ蟹と卵白入りとびっこ炒め

*Stir-fried snow crab and egg whites with flying fish roe*

### 紅焼元壺

壺入りふかひれの濃厚醤油煮込み

*Braised shark's fin in soy sauce*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 宮保炸排骨

スペアリブの揚げ物 甘辛ソース

*Fried spare ribs in sweet and spicy sauce*

### 当天炒時菜

本日の青菜炒め

*Stir-fried seasonal vegetables*

### 金華火腿光麵

金華ハムのせ葱入り素そば

*Jinhua ham noodles with onions*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 季節コース 【<sup>かざん</sup>華山】

お一人様 ¥27,000 (税込・サ別)

### 鮑入前菜六拼盆

鮑入り前菜六種盛り合わせ

*Assorted appetizer (six kinds)*

### 苔条炸帶子蟹

ホタテとズワイ蟹の青海苔風味揚げ

*Deep-fried scallops and snow crab flavored with green seaweed*

### 砂鍋紅焼排翅

姿ふかひれの土鍋醤油煮込み

*Braised special whole shark's fin*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のすぶた 青菜添え

*Sweet and sour pork with vegetables*

### 糟溜蒸魚片娃娃菜

白身魚とわわ菜の蒸し物 紹興酒風味ソース

*Steamed white fish and Chinese cabbage with Shaoxing wine flavored sauce*

### 叶花鮑片茭白夏草花飯

鮑とマコモダケ、夏草花香る蓮の葉包み蒸しご飯

*Steamed rice wrapped in lotus leaves*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 季節コース 【<sup>たいざん</sup>泰山】

お一人様 ¥36,000 (税込・サ別)

### 冷鮑魚椒麻

冷製蒸し鮑 椒麻ソース

*Cold steamed abalone with pepper sauce*

### 鷄上湯砂鍋大排翅

特選 姿ふかひれの土鍋鶏上湯煮込み

*Braised whole shark's fin with top-grade Chinese soup stock*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 波紋龍蝦炒芙蓉金華火腿

金華ハム香るオマール海老とふんわり卵白の炒め

*Stir-fried shrimp with Jinhua ham and fluffy egg whites*

### 泡辣醬白灼和牛

塩漬け唐辛子のせ和牛の湯引き 香味醤油ソース

*Salted chili pepper and Wazuyu beef with hot water with soy sauce*

### 干貝娃娃菜

わわ菜の干し貝柱あんかけソース

*Dried Chinese cabbage with scallop sauce*

### 甘鯛炸蒸飯

甘鯛の松笠揚げのせご飯 香味醤油ソース

*Deep-fried tilefish on rice with soy sauce*

### 即日凍甜品

特製デザート盛り合わせ

*Today's assorted dessert*

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂きます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge will be added to the price change without notice

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

