ショートコース

お一人様　¥36,000（税込・サ別）

当天酔珍味
本日の珍味　紹興酒漬け
Todays special marinated in Chinese wine

北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック　1名2本
Beijing roasted duck two pieces per person

蠣皇干鮑魚
干し鮑の濃厚オイスターソース煮込み
Braised dried abalone in oyster sauce

砂鍋白湯排翅湯麺
特選 姿ふかひれのせ白湯汁そば
Braised whole shark's fin with rich white broth soup noodle

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

月替わりコース

お一人様　¥22,000（税込・サ別）

魚炸豆腐鮑片時菜鹵水
白身魚と揚げ豆腐　鮑入り上海式煮びたし
Syanghai braised white fish with tofu and abalone

柚子黄油汁炒白露笋北寄貝
ゆず香るホッキ貝とホワイトアスパラガスのバター風味炒め
Stir-fried surf clams and white asparagus with yuzu butter sauce

蟹粉元壺
壺入り 蟹ミソかけふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and crab miso with rich soy sauce in clay pot

北京烤鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒椒烤排骨
岩中豚スペアリブの黒胡椒焼き
Grilled iwachi pork ribs with black pepper

蝌春野菜春巻
アサリと春野菜(キャベツ、玉ねぎ、わさび菜)入り春巻き
Spring rolls with clams and spring vegetables

海鮮蝌汁労麺九条葱菜心
アサリ入り海鮮と菜の花の煮込みそば　九条葱添え
Braised noodles with seafood and clams, rapeseed blossoms topped kujo scallions

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

衡山コース

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)

苔条炸時菜水蛸(吸盤)
水タコと季節野菜の青海苔香り揚げ
Fried octopus and seasonal vegetables with aonori

干笋獅子頭
干タケノコと岩中豚の肉団子蒸しスープ
Steamed iwachi pork meatball soup with dried bamboo shoots

北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック
Beijing roasted duck

油淋灼鶏片葱絲
鶏肉の湯引き特製甘酢ソース
Poached chicken with sweet and sour sauce

慈姑葱油里芋
クワイ入り里芋の葱油炒め
Stir-fried taro with arrowhead in scallion oil

干焼蝦仁火会蛋炒飯
海老のチリソースかけ玉子チャーハン
Fried rice topped with shrimp in chili sauce

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

嵩山コース

お一人様　¥18,000（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)

柚子清炒時菜水蛸
ゆず香る水タコと季節野菜のあっさり炒め
octopus and seasonal vegetables light stir fried with yuzu

紅焼元壺
壺入りふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin with rich soy sauce in clay pot

北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック
Beijing roasted duck

香辣炸百花双露笋
海老すり身巻き二種のアスパラガスの揚げ物　スパイシーポテトと共に
Fried shrimp paste wrapped green and white asparagus with spicy potetoes

牛肝菌焼売
ポルチーニ茸入り焼売
Steamed pork shumai with porcini mushrooms

大良蝌姜炒飯
アサリと生姜香る松の実のせたまり醤油炒飯
Tamari soy fried rice with clams ginger and pine nuts

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

A 10% service charge will be added to the pricehange witbout 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

季節コース　Seasonal Course

嵩山（かざん）コース

お一人様　¥28,000（税込・サ別）

烏子粉絲入前菜六拼盆
カラスミかけ春雨葱油入り特製前菜六種盛り合わせ
Assorted appetizer(six kinds)

芥菜炒北寄貝
ホッキ貝と季節野菜のからし菜　香ばしいオリーブ炒め
Stir-fried surf clams and seasonal vegetables with mustard greens and olive oil

九条葱白湯干煎散翅
九条葱のせふかひれの煎り焼き　特製白湯スープ仕立て
Pan seared shark's fin white broth topped with kujo scallions

北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋炸排骨青菜
上海名物　黒酢のすぶた　青菜添え
Sweet and sour pork with vegetables

干貝芙蓉灼白露笋
ホワイトアスパラガスの湯引き　干し貝柱とふわふわ卵白ソース
Poached white asparagus with dried scallops in fluffy egg white sauce

紅焼海鮮長葱火会飯
一本長ネギと海鮮のあんかけご飯
Fried rice with seafood and leeks in thick sauce sauce

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

泰山（たいざん）コース

お一人様　¥38,000（税込・サ別）

酔牡丹蝦
牡丹海老の紹興酒漬け
Marinated botan shrimp with Chinese wine

芥菜炒北寄貝鮑片
ホッキ貝と鮑のからし菜　香ばしいオリーブ炒め
Stir-fried surf clams and abalone with mustard greens and olive oil

紅焼砂鍋排翅
特選 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

白湯汁波紋龍蝦尾白露笋
オマール海老とホワイトアスパラガスの白湯スープ仕立て
Lobster and white asparagus in white broth

上海式牛舌牛肝菌
牛タンとポルチーニ茸の上海式煮込み
Shanhai style braised beef tongue with porcini mushrooms

九条葱波紋龍蝦頭汁湯麺
九条葱のせ　オマール海老頭出汁の汁そば
Lobster broth noodle with kujo scallions

即日凍甜品盆
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けます。
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 pricehange 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