

季節限定コース Seasonal Special Course

クラシック 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

砂鍋白湯排翅湯麵

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)

上湯冷製鮑魚

冷製蝦夷鮑の上湯ソース

Chilled ezo abalone with superior broth sauce

咸魚炒北寄貝白露笋

ホッキ貝とホワイトアスパラガスのハムユイソース炒め

Stir-fried surf clams and white asparagus with chinese salted fish sauce

紅焼長葱雪蟹干煎散翅

ズワイ蟹とふかひれの煎り焼き長葱醤油ソース

Pan-seared shark's fin and leek with soy sauce topped with grilled snow crab

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

松露香焼鶏翅

トリュフ入り名古屋コーチン手羽先の焼き物

Grilled nagoya cochin wings with truffle

黒大蒜小籠包

黒にんにく入り小籠包

Steamed soup dumplings with black garlic

蛋松紫魚火会炒飯

ふわふわ卵のせ鯉節炒飯

Fried rice topped with fluffy egg and bonino sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節コース Seasonal Course

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

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炒飯

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

大良蛸姜炒飯

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

※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 pricechange 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

※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 pricechange 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

季節コース Seasonal Course

華山コース

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

泰山コース

お一人様 ¥38,000 (税込・サ別)

醉牡丹蝦

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
Shanghai style braised beef tongue with porcini mushrooms

九条葱波紋龍蝦頭汁湯麵

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 pricechange 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