

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)

凍毛蟹

毛ガニ冷製 特製赤酢ソース添え
Chilled hairy crab with special red vinegar sauce

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

上湯排翅湯麵

特選 姿ふかひれのせ澄まし汁そば
Braised whole shark's fin with rich 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)

青檸凍蝦夷鮑茗荷葱絲

蝦夷鮑の冷製 ミョウガと白髪葱のセラライム風味
Chilled ezo abalone with myoga and white scallion with lime

椒塩炸鱧魚西葫芦

ハモのズッキーニの衣揚げ 山椒塩風味
Crispy-fried pike conger and zucchini with sansho pepper salt

上湯蛤蜊燕窩湯

ハマグリと燕の巢の極上澄ましスープ
Superior clear soup with Birds nest and clams

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

上海式梅香紅焼肉

上海風 梅風味の豚の角煮
Shanghai style braised pork belly with plum sauce

清炒当天夏時菜

本日の夏野菜あっさり炒め
Todays lightly stir-fried summer vegetables

草菇鶏肉荷叶飯

フクロダケと鶏肉入り蓮の葉蒸しご飯
Steamed rice wrapped in lotus leaf with chicken and straw mushrooms

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節コース Seasonal Course

鳳仙花(ハウセンカ)コース

お一人様 ¥12,000(税込・サ別)

前菜五拼盆

前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer(five kinds)

上海点心二種

点心師特製 上海点心二種
Two kinds of dim sum

冬瓜海鮮粒湯

冬瓜と海鮮のトロみスープ
Winter melon and seafoof thickened soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

青山椒炒時菜鶏片

鶏肉と季節野菜の青山椒炒め
Stir-fried chicken and seasonal vegetables with green sansho pepper

清炒当天青菜

本日の青菜あっさり炒め
Todays lightly stir-fried seasonal greens

粟米海鮮炒飯

トウモロコシ入り海鮮炒飯
Seafood fried rice with sweet corn

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

茉莉花(ジャスミン)コース

お一人様 ¥18,000(税込・サ別)

前菜五拼盆

前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer(five kinds)

豆豉蒸蛤蜊粉絲

ハマグリと春雨の豆豉蒸し
Steamed clams and glass noodles in black beans

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

梅肉炒岩中豚茗荷野菜

ミョウガと岩中豚 野菜の梅肉炒め
Stir-fried iwachi pork and myoga and vegetables with plum sauce

清炒め干蝦豆角

インゲン豆と干し海老のあっさり炒め
Lightly stir-fried green beans and dried shrimp

海鮮扒鍋巴

海鮮あんかけオコゲ
Crispy rice with seafoof in thickened sauce

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

木蘭花(モクラン)コース

お一人様 ¥28,000(税込・サ別)

前菜六拼盆

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

蕃茄炒海鰻鮑魚

ハモと鮑のトマトソース炒め

Stir-fried pike conger and abalone in tomato sauce

蛤蜊魚翅燉湯

ハマグリとふかひれの極上蒸しスープ

Superior clear soup with shark's fin and clams

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

柚子炒和牛西葫芦

和牛とズッキーニの柚子炒め

Stir-fried wagyu beef with zucchini and yuzu

清炒当天夏時菜

本日の夏野菜あっさり炒め

Todays lightly stir-fried summer vegetables

什綿冷麺

五目のせ冷麺

Chilled noodles with assorted toppings

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蝴蝶花(コチョウカ)コース

お一人様 ¥38,000(税込・サ別)

凍毛蟹

毛ガニ冷製 特製赤酢ソース添え

Chilled hairy crab with special red vinegar sauce

XO醬炒海鰻鮑魚

ハモと鮑のXO醬炒め

Stir-fried pike conger and abalone in XO sauce

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

上湯波紋龍蝦冬瓜秋葵

オマール海老と冬瓜 オクラの上湯煮込み

Braised lobster with winter melon and okura in superior broth

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

蛤蜊光麺

ハマグリと白髪葱のあっさり汁そば

Light noodle soup with clam and white scallion

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