

ランチコース

ほたん 牡丹コース

お一人様 ¥4,640 (税込・サ別)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

成都炒魷魚

イカとキノコの四川風辛味炒め

Stir-fried squid and mushrooms with Sichuan style sauce

芹菜炒鶏片

鶏肉とセロリのあっさり炒め

Stir-fried chicken and celery

上海点心二種

上海点心師が作る本日の点心二種

Two kinds of dim sum

搾菜肉絲湯麵

ザーサイと豚肉のせつゆそば

Soup noodles with Szechuan pickles and pork

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

きょうか
杏花コース

お一人様 ¥7,700 (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)

蝦醬炒時菜海鮮

海鮮と季節野菜の海老味噌炒め

Stir-fried seafood and vegetables with tomalley

干貝湯葉魚翅湯

干し貝柱と生湯葉のふかひれスープ

Shark's fin soup with dried scallops and Yuba

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒椒炒即日青菜岩中豚

岩中ポークと季節の青菜の黒胡椒炒め

Stir-fried pork and vegetables with black pepper sauce

大良炒飯

松の実のせ牛挽き肉入り中国醤油チャーハン

Fried rice with ground beef and Chinese soy sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

とうか
桃花コース

お一人様 ¥12,100 (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)

風沙炸蘑菇甘鯛

甘鯛とキノコのガーリック風味揚げ

Deep-fried tilefish and mushrooms with garlic

白菜紅焼元壺

壺入り、ふかひれと白菜の濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin and Chinese cabbage in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒醋排骨

上海名物 黒酢のすぶた 青菜添え

Sweet and sour pork with vegetables

海鮮荷葉飯

干し貝柱と海老の蓮の葉包みご飯

Steamed rice and seafood wrapped in lotus leaves

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

すいれん
水蓮コース

お一人様 ¥16,500 (税込・サ別)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

奶油双鮮海鮮

ホタテ貝柱とサーモンのクリーム煮込み

Braised scallops and salmon with cream sauce

干煎苔条上湯散翅

ふかひれと旬のキノコの煎り焼き 青海苔上湯スープ

Pan-fried whole shark fin and mushrooms with green laver sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

宮保炒牛小排骨

骨付きカルビと季節野菜の甘辛炒め

Stir-fried short rib and vegetables with sweet and spicy sauce

海鮮XO醬炒飯

海鮮XO醬チャーハン

Fried rice with seafood and XO sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ききょう
桔梗コース

お一人様 ¥22,000 (税込・サ別)

前菜六拼盆

鮑入り特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

XO醬炒蝦夷鮑

蝦夷鮑のXO醬炒め

Stir-fried "EZO" abalone with XO sauce

砂鍋紅焼大排翅

特上 ふかひれの姿土鍋醬油煮込み

Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒椒炒時菜和牛

黒毛和牛と季節野菜の黒胡椒炒め

Stir-fried Japanese beef and vegetables with black pepper sauce

海鮮蝦仔伊府湯麵

乾燥海老卵と海鮮の煮込みイーファーそば

I-fu noodles stew with dried shrimp egg and seafood

即日凍甜品

本日のデザート盛り合わせ

Today's dessert

※これ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

※表示価格に別途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などございましたら、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