ランチコース

牡丹コース

お一人様　¥5,500（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)

上海点心三種
点心師特製 上海点心三種
Three kinds of dim sum

干焼露笋魚片
白身魚とアスパラガスのチリソース煮込み
Braised white fish and asparagus with chili sauce

九層塔炒時菜鶏片
鶏肉と野菜のバジルソース炒め
Stir-fried chicken and vegetables with basil sauce

時菜魚粉労麺
魚介出汁の野菜と刀削麺の煮込みそば
Stewed sword-cut noodles with vegetables in seafood broth

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

杏花コース

お一人様　¥8,000（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)

干蕃茄炒時菜烏賊
イカと野菜のドライトマトソース炒め
Stir-fried squid and vegetables in dried tomato sauce

冬瓜魚翅竹笠湯
冬瓜とふかひれ、キヌガサ茸のとろみスープ
Shark fin soup with winter melon and kinugasa mushrooms

北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック
Beijing roasted duck

姜汁炒時菜牛肉片
牛肉と野菜のジンジャーソース炒め
Stir-fried beef and vegetables with ginger sauce

魚香時菜肉末火会炒飯
野菜と挽き肉のすっぱ辛いあんかけチャーハン
Fried rice with minced meat in a spicy and tangy sauce

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

桃花コース

お一人様　¥12,500（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)

干蕃茄炒海鮮時菜
海鮮と野菜のドライトマトソース炒め
Stir-fried seafood and vegetables in dried tomato sauce

紅焼白菜元壺
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

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

蛤青梗菜光麺
蛤とチンゲン菜のせあっさり汁そば
Light Broth Noodles with Clams and Bok choy

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

水蓮コース

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)

檸檬黒椒煎帯子
ホタテの煎り焼き　レモン黒胡椒風味
Roasted scallops with lemon black pepper flavor

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

北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック
Beijing roasted duck

風沙炸排骨
スペアリブのガーリック風味揚げ
Garlic-flavored fried spare ribs

冬瓜海鮮蛋白火会蛋炒飯
冬瓜と海鮮、卵白のあんかけチャーハン
Fried Rice with Seafood,Winter Melon,and Egg White Sauce

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

桔梗コース

お一人様　¥25,000（税込・サ別）

皮蛋豆腐入前菜六拼盆
ピータン豆腐入り前菜六品盛り合わせ
Assorted appetizer(six kinds)

香酥鱧魚配海胆醤
鱧の香り揚げ 濃厚ウニソース
Roasted pike with sea urchin cream sauce

砂鍋大排翅
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

牛肝茸小龍包
ポルチーニ茸入りショーロンポー
Delicate soup dumplings with Porcini Mushroom filling

鮑鶏絲時菜青檸檬冷麺
鮑と鶏肉、香味野菜入り塩ライム冷麺
Salted lime cold noodles with abalone, chicken, and vegetables

即日凍甜品盆
デザートの盛り合わせ
Today's assorted dessert

50周年記念コース

お一人様　¥22,000（税込・サ別）

烏魚子葱油海蜇粉絲
カラスミかけ春雨とクラゲの葱油和え
Glass noodles with bottarga and jellyfish dressed in scallion oil

椒塩炸腐衣鮮蝦夏菜
湯葉巻き海老と夏野菜の中国スパイス揚げ
Deep-fried shrimp wrapped in Yuba in Chinese spices

紅焼牛肝元壺
壺入り ふかひれとポルチーニ茸の濃厚醤油煮込み
Braised shark fin and porcini mushrooms served in a pot

北京烤鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

蒜香蒸蛤茄子
蛤と茄子のガーリック蒸し
Steamed clams and eggplant with Garlic

鮮蝦猪肉紅白丸
海老と豚肉の紅白団子
Festive shrimp and pork dumplings

松仁干蕃茄大良炒飯
牛挽肉とドライトマト入り松の実のせたまり醤油チャーハン
Fried rice with beef and dried Tomatoes in Chinese soy sauce

即日凍甜品
本日のデザート
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 charged
※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