

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

時菜魚粉労働麺

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

蛤青梗菜光麵

蛤とチンゲン菜のせあつさり汁そば

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)

檸檬黒椒煎帶子

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)

香酥鱧魚配海胆醬

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 demplings with Porcini Mushroom filling

鮑鶏絲時菜青檸檬冷麵

鮑と鶏肉、香味野菜入り塩ライム冷麵
Salted lime cold noodles with abalone, chicken, and vegetables

即日凍甜品盆

デザート盛り合わせ
Today's assorted dessert

月替り あじさいコース

お一人様 ¥22,000(税込・サ別)

冷製鳥子栗米鮑魚湯

カラスミかけ鮑入りホワイトトウモロコシの冷製スープ
Chilled White Corn Soup with Abalone, Topped with Bottarga

芒果沙律明蝦

大ぶり海老の衣揚げマンゴーマヨネーズソース和え
Deep-fried prawn with Mango Mayonnaise Sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Steamed soup with abalone, shark fins, and onions

香炸鱧檸檬黒椒

鱧の香り揚げレモン黒胡椒風味
Roasted pike with lemon black pepper flavor

干焼炒夏時菜

夏野菜とひき肉の辛味炒め
Braised Minced Pork in Spicy Sauce

牛肝茸小龍包

ポルチーニ茸入りショーロンポー
Delicate soup damplings with Porcini Mushroom filling

蟹粉元壺火会蛋炒飯

名物 蟹みそ入り濃厚ふかひれあんかけチャーハン
Fried Rice Topped with Braised shark's fin and crab miso 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