

ランチコース

牡丹コース

お一人様 ¥5,000 (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)

上海点心二種

点心師特製 上海点心二種
Two kinds of dim sum

葱姜炒魚片

白身魚の葱生姜煮込み
White fish stewed with green onions and ginger

宮保炒鶏片

鶏肉の甘辛ソース炒め
Stir-fried chicken in sweet and spicy sauce

肉末芙蓉大葉炒飯

挽き肉と卵白入り大葉のチャーハン
Fried rice with minced meat and egg whites

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)

麻辣炒時菜烏賊

紋甲いかと野菜のマーラー醬炒め
Stir-fried squid and vegetables with spicy sauce

夏草花魚翅湯

ふかひれと夏草花のトロみスープ
Thick soup with shark fins and summer flowers

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

大葉炒牛肉片

牛肉と野菜の大葉あっさり炒め
Stir-fried beef and vegetables

沙茶叉焼絲米粉

チャーシュー入り中華風バーベキューソースビーフン
Chinese style barbecue sauce rice noodles

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)

清炒飛子時菜海鮮

海鮮と野菜のあっさりとびっこソース炒め

Stir-fried seafood and vegetables with flying fish roe 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

上海名物 黒酢のすぶた 青菜添え

Sweet and sour pork with vegetables

干肉時菜湯麺

干し肉と野菜のあんかけ汁そば

Dried meat and vegetable soup noodle

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

水蓮コース

お一人様 ¥18,500 (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)

成都炸甘鯛

甘鯛の松笠揚げ 四川風辛味ソース

Deep-fried tilefish with Sichuan-style spicy sauce

鶏上湯元壺

鶏上湯出汁のふかひれ濃厚煮込み

Braised shark's fin with top-grade Chinese soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

姜汁炸排骨

スペアリブの揚げ物 ジンジャーソース

Fried Spare Ribs with Ginger Sauce

叶花鮑片茭白夏草花飯

鮑とマコモダケ、夏草花香る蓮の葉包み蒸しご飯

Steamed rice wrapped in lotus leaves

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)

鮑入前菜六拼盆

鮑入り季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer(six kinds)

魚香炒蟹鮑片

ズワイ蟹と鮑のすっぱ辛いソース炒め

Stir-fried snow crab and abalone in a spicy 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

豆鼓白灼和牛片

黒豆のせ和牛の湯引き 香味醤油ソース

Instant-boiled black beans and Wagyu beef with soy sauce

鶏上湯麺

鶏上湯出汁の汁そば 金華ハム添え

Soup noodles with chicken broth and Jinhua ham

即日凍甜品盆

デザート盛り合わせ

Today's assorted dessert

旬の味覚 鳳凰コース

お一人様 ¥40,000(税込・サ別)

珍味原只醉蟹

珍味 上海蟹の紹興酒漬け(一匹)

Cold steamed abalone sea urchin in Shaoxing wine sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦(オス・メス)姿蒸し

Steamed Shanghai crab

砂鍋大排翅火会炒飯

土鍋入り 特選姿ふかひれあんかけチャーハン

Fried rice with whole shark's fin simmered

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