

年末年始ランチコースメニュー

福コース

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)

柚子炒蜆葱烏賊

イカとポワロー葱の柚子風味炒め

Stir-fried squid and Poirot onions with yuzu flavor

薺菜菌菇海鮮粒湯

海鮮とキノコ入りナズナのトロみスープ

Seafood and mushroom soup with shepherd's purse

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

上海点心紅白大根餅

点心師特製 紅白大根餅

Red and White radish cakes

牛肉扒炒麵

牛肉と野菜のあんかけ焼きそば

Stir-fried noodles with beef and vegetables in thick sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

禄コース

お一人様 ¥13,000 (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)

柚子炒魚球銀杏

白身魚と銀杏の柚子風味炒め

Stir-fried white fish and ginkgo nuts with yuzu flavor

菌菇魚翅湯

ふかひれとキノコ入りトロみスープ

shark's fin and mushroom soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

魚香炸肉末蓮根青菜

蓮根の挽き肉挟み揚げ すっぱ辛いソース

Deep-fried lotus root sandwiches with minced meat in spicy-sour sauce

腊腸鶏肉荷叶蒸飯

腸詰入り蓮の葉包みの蒸しご飯

Steamed rice with Chinese sausage in lotus leaf

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 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

ことぶき

寿コース

お一人様 ¥18,000 (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)

蒜海胆炸海鮮

海鮮の衣揚げ ウニガーリックソース

Deep-fried seafood with sea urchin garlic sauce

茶碗蒸元壺

名物 ふかひれの濃厚醤油煮込みがけ茶碗蒸し

Braised shark's fin with savory egg custard

清蒸大閘蟹

上海蟹の姿蒸し(オス)

Steamed Shanghai crab

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

和牛蓮根黒胡椒炒飯

和牛と蓮根の黒胡椒チャーハン パリパリゴボウのせ

Black pepper fried rice with Wagyu beef and lotus root

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ほし

星コース

お一人様 ¥25,000 (税込・サ別)

酔蟹入前菜六拼盆

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer(five kinds)

烏魚子炒鮑魚蟹肉粉絲

カラスミかけ蟹肉入り鮑と春雨の炒め

Stir-fried crab meat, abalone, and vermicelli with bottarga

清蒸大閘蟹

上海蟹の姿蒸し(オス)

Steamed Shanghai crab

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

干焼和牛松子

和牛と松の実の辛味煮込み

Spicy braised Wagyu beef with pine nuts

蟹粉元壺扒鍋巴

上海蟹みそとふかひれのあんかけオコゲ

Crispy rice with Shanghai crab roe and shark's fin in thick sauce

特甜品盆

本日のデザート盛り合わせ

Today's assorted dessert