

季節コース

季節コース 【翠玉】

お一人様 **¥9,900** (税込・サ別)

¥9,000

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ

Assorted appetizer (four kinds)

成都炒蝦仁粉皮

小えびと板春雨の四川風辛味炒め
Stir-fried shrimp and bean-starch with Sichuan chili sauce

芙蓉蟹肉魚翅湯

ふかひれと蟹肉入りふわふわ卵白スープ
Shark's fin soup with crab meat and white egg

北京烤鴨子

焼きたて ペキンダック
Beijing roasted duck

奶油茸帶子

旬のたっぷりキノコと帆立のクリーム煮込み
Braised mushroom and scallops in cream sauce

上海点心二種

上海点心 (焼きワンタン&茹でワンタン)
Shanghai dim sum

叉焼生菜炒飯

チャーシューとレタスのチャーハン
Fried rice with lettuce and barbecued pork

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節コース 【珊瑚】

お一人様 **¥15,400** (税込・サ別)

¥14,000

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合せ

Assorted appetizer (five kinds)

宮保炒魚片

白身魚と野菜の上海式スパイシーソース
Stir-fried white fish and vegetables with hot and spicy sauce

鮑魚獅子頭小排翅燉湯

ふかひれ入りアワビと岩中豚の特製蒸しスープ
Steamed shark's fin soup with abalone and pork

北京烤鴨子

焼きたて 北京ダック
Beijing roasted duck

豆鼓脆皮肉蓮藕

豚挽き肉の蓮根はさみ揚げ、黒豆ソース
Deep-fried lotus root sandwich with black bean sauce

当天時菜

本日の青菜炒め
Stir-fried Today's vegetables

芙蓉蝦干貝扒炒飯

海老と干し貝柱入り卵白のあんかけチャーハン
Fusion fried rice with shrimp and daried scallops

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

※こち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

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め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

季節コース 【真珠】

お一人様 **¥20,900** (税込・サ別)

¥19,000

特品前菜盆

アワビ入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

XO炒茸海鮮

海鮮(蝦夷鮑、海老)と旬のキノコのXO醤炒め

Stir-fried EZO abalone and shrimp, mushroom with XO sauce

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

焼きたて 北京ダック

Beijing roasted duck

黒醋炸帶子西蘭花

ホタテの衣揚げ 特製黒酢ソース

Deep-fried scallops with black vinegar sauce

豆苗炒冬笋

筍の素揚げ青海苔風味 豆苗添え

Deep-fried bamboo with greenlaver, served with pea sprouts

大蒜和牛炒飯

和牛入りガーリック風味チャーハン

Fried garlic rice with Japanese beef

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節コース 【芳玉】

お一人様 **¥29,700** (税込・サ別)

¥27,000

特品前菜盆

アワビ入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

黄油蒜香波紋龍蝦

活けオマール海老のガーリック焼き スパイシーポテトかけ

Grilled lobster with garlic, served with spicy potato

砂鍋大排翅

特選ふかひれの土鍋煮込み

Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子

焼きたて 北京ダック

Beijing roasted duck

苔条炒松菌鮑

蝦夷アワビと松茸の青海苔ソース炒め

Stir-fried EZO abalone and matsutake mushroom with green laver sauce

黒大蒜富乳炒和牛

和牛と季節野菜の黒にんにくと富乳ソース炒め

Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetables with black garlic sauce

甲魚上湯麵

衣笠茸のセスッポン出汁の素そば

Soup noodles with soup stock soft-shelled turtle and kinugasa mushroom

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ

Today's dessert

※こち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

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め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