

DINNER COURSE

木 蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ
海老の青紫蘇炒め 翡翠スタイル
衣笠茸と百合根、クコの実のスープ
北京ダック
黒酢スプタ
季節野菜の炒め
トリュフ香る 牛肉の炒飯
デザート

前菜盆 Appetizer
蒼緑蝦仁 Stir-fried Shrimp with green perilla sauce
竹筴百合根湯 Kinugasa mushroom and lily bulb with goji berry soup
北京脆鴨皮 Peking Duck
黒醋排骨 Sweet & Sour Pork
清炒時菜 Today's Vegetable Dish
松露牛崧炒飯 Fried rice and beef with truffle flavor
甜品 Dessert

蘭 花 ORCHID

¥9,800

前菜盛り合わせ
真牡蠣のガーリック蒸し
壺入り白菜とふかひれの醤油煮込み
北京ダック
国産豚肩ロースの雲白肉スタイル
季節野菜の炒め
カラスミとセロリの炒飯
デザート

前菜盆 Appetizer
蒜茸蒸真牡蠣 Steamed Oyster with garlic flavor
紅焼白菜元壺
Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot
北京脆鴨皮 Peking Duck
雲白肉 Parboiled Pork with original soy sauce
清炒時菜 Today's Vegetable Dish
烏魚子洋芹菜炒飯 Botargo and celery Fried Rice
甜品 Dessert

紫 玉 蘭 SHIGYOKURAN

¥21,800

前菜盛り合わせ
本日の鮮魚 蒸し料理
北京ダック
フカヒレの姿煮
伊勢海老のポルチーニソース
和牛サーロインと季節野菜の炒め
ジュニパーの香り
紫玉蘭の牡蠣そば - 北陸産 牡蠣 -
デザート

前菜盆 Appetizer
清蒸時魚 Steamed Today's Fresh fish
北京脆鴨皮 Peking Duck
紅焼排翅 Braised Shark's fin
牛肝菌龍蝦 Stir-fried spiny lobster with porcini mushroom sauce
蔬菜炒和牛肉
Stir-fried Japanese beef Sirloin and Seasonal Vegetable with Juniper berry flavor
姜葱生蠔麵 Oyster soup noodle
甜品 Dessert

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※各コースは2名様よりご注文いただけます。※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性がございます。※Menus are subject to 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。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

中国飯店

紫玉蘭

CHINA BAKU SHIGYOKURAN