

# DINNER COURSE

## 木 蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ  
愛知県産 白みる貝と季節野菜の  
爽やかな木姜油炒め  
ジュンサイと鮑、あおさ、白木耳の  
極上蒸しスープ  
名物 北京ダック  
牛肉と苦瓜の香ばしい豆鼓炒め  
国産レモンと鶏肉のチャーハン  
デザート

前菜盆 Appetizer  
木姜油炒象拔蚌 Stir-fried Geoduck clam with Flavored oils  
鮑雪耳純菜燉湯  
Abalone and water shield, aosa seaweed white snow fungus – exquisite steamed soup  
北京脆鴨皮 Beijing roasted duck  
豆鼓炒苦瓜牛肉 Stir-fried beef and bitter melon with fermented black beans  
檸檬鶏炒飯 Fried rice with Lemon and Chicken  
甜品 Dessert

## 蘭 花 ORCHID

¥12,800

前菜盛り合わせ  
活け鮑と九条葱のジンジャー炒め  
壺入りフカヒレの醤油煮込み  
名物 北京ダック  
梅肉スブタ 心地よい酸味  
季節野菜の炒め  
穴子と茄子の香ばしい焼き土鍋チャーハン  
デザート

前菜盆 Appetizer  
姜葱炒鮑片 Stir-fried abalone and leek with ginger flavor  
紅焼元壺 Braised shark's fin with soy sauce in a pot  
北京脆鴨皮 Beijing roasted duck  
梅汁排骨 Sour pork with pram paste  
清炒時菜 Today's vegetable dish  
星鰻茄子砂鍋炒飯 Spicy fried rice with conger-eel and eggplant  
甜品 Dessert

## 紫 玉 蘭 SHIGYOKURAN

¥26,800

前菜盛り合わせ  
穴子の湯葉巻き 実山椒塩香り揚げ  
名物 北京ダック  
フカヒレの姿煮(半身)  
オマール海老と板春雨の四川風炒め  
和牛フィレ肉と京野菜 黒胡椒ソース  
イタリア産たっぷりトリュフと  
牛肉のチャーハン  
デザート

前菜盆 Appetizer  
実山椒炸星鰻湯葉 Deep fried conger-eel with green Japanese peppercoms  
北京脆鴨皮 Beijing roasted duck  
紅焼排翅 Braised Shark's fin (Half Size)  
麻辣板粉大龍蝦 Sichuan style stir-fried lobster and Glass noodles  
黒胡椒炒牛腩利 Stir-fried Wagyu fillet with black pepper flavor  
牛肉松露炒飯 Fried rice and beef with italian truffle  
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あります。※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 BARU SHIGYOKURAN