

牡丹 PEONY

¥3,300

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
点心五種盛り合わせ	紫玉蘭點心 Dim sum (5kinds)
海鮮と野菜の炒め	油泡双海鮮 Stir-fried Seafood and Seasonal Vegetable
五目チャーハン	揚州炒飯 Fried Rice with Pork & Shrimp, Vegetable
デザート	甜品 Dessert

木蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
海老と季節野菜の炒め 木姜油の香り	木姜油蝦仁 Stir-fried Shrimps with Flavored oils
冬瓜とつぶ貝、オカヒジキのスープ	冬瓜海螺湯 Whelk and winter melon soup
北京ダック	北京脆鴨皮 Peking Duck
牛肉細切りと苦瓜の炒め クミンの香り	孜然炒牛絲 Stir-fried beef and bitter melon with cumin flavor
季節野菜の炒め	清炒時菜 Today's Vegetable Dish
国産レモンと鶏肉のチャーハン	檸檬鶏炒飯 Fried rice with Lemon & Chicken
デザート	甜品 Dessert

蘭花 ORCHID

¥12,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
五島列島産 岩牡蠣のガーリック蒸し	蒜茸蒸岩牡蠣 Steamed rock oyster with garlic flavor
烏骨鶏とフカヒレの蒸しスープ	烏骨鶏魚翅湯 Steamed shark fin soup with Silky Chicken
北京ダック	北京脆鴨皮 Peking Duck
黒酢スプタ	黒醋排骨 Sweet & Sour Pork
季節野菜の炒め	清炒時菜 Today's Vegetable Dish
サルデーニャ産カラスミとセロリのチャーハン	烏魚子芹菜炒飯 Botargo and celery Fried Rice
デザート	甜品 Dessert

紫玉蘭 SHIGYOKURAN

¥24,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
大海老の香り衣揚げ 塩卵ソース	金沙蝦球 Deep-fried prawn with salted egg crust
北京ダック	北京脆鴨皮 Peking Duck
フカヒレの姿煮	紅焼排翅 Braised Shark's fin
オマール海老と春雨の四川風炒め	麻辣粉絲大龍蝦 Sichuan style stir-fried lobster and Glass noodles
和牛フィレ肉と季節野菜 黒胡椒ソース	黒椒炒牛腩利 Stir-fried Wagyu fillet with black pepper flavor
イタリア産たっぷりトリュフと牛肉のチャーハン	牛肉松露炒飯 Fried rice and beef with truffle
デザート	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、予告なく変更する場合がございます。※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