

L  
U  
N  
C  
H  
  
C  
O  
U  
R  
S  
E

クン ラン  
薫 蘭 コース  
Fragrant Orchid course

お一人様 for one person ¥4,950税込 (¥5,692税サ込)  
お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春 秋 式 啤 酒 鶏	春秋式蒸し鶏のビールソース Shunju style steamed chicken in beer sauce
蒸 点 心 三 種	キノコ餃子、春タケノコ入り海鮮餃子、桜海老小籠包 Mushroom dumpling / Spring bamboo shoot with seafood dumpling / Sakura shrimp in soup dumpling
炸 点 心 二 種	野菜春巻、上海式焼き雲呑 Vegetables spring roll / Shanghai style wonton
松 子 鴨 粒 羹	松の実と鴨肉のとろみスープ Duck meat and pine nut thick soup
清 炒 春 野 菜	春野菜のあっさり炒め Stir-fried seasonal vegetables
時 菜 肉 崧 菜 宝 炒 飯	干し大根と豚ひき肉の炒飯 Fried rice with minced meat and dried Japanese radish
即 日 双 甜 品	本日のデザート Today's dessert



カチク  
雅竹 コース  
Graceful Bamboo course

お一人様 for one person ¥7,150税込(¥8,222税サ込)  
お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春秋三色冷盤	春秋式前菜三品盛り合わせ Three kinds of appetizer
薺菜炒長芋魷魚	イカと長芋のナズナ炒め Stir-fried squid and Chinese yam with shepherd`s purse
沙魚頭菌菇湯	サメのコラーゲンと雲南産キノコの蒸しスープ Steamed soup with shark`s cartilage and mushroom
北京烤鴨子	春秋style 北京ダック Shunju style original Beijing duck
紅焼獅子頭	中華風肉団子の醤油煮込み Braised Chinese style meatballs in soy sauce
蒸点心二種	鱈入り蒸し餃子、キノコ餃子 Steamed Spanish Mackerel dumpling / Mushroom dumpling
双蝦炒飯	桜海老と小海老の炒飯 Fried rice with two kinds of shrimp
即日凍甜品	本日のデザート Today`s dessert

かっこ内の金額については消費税・サービス料込の総表示額となります  
The price in parentheses includes tax and service charge

ソウギク  
爽菊 コース  
Refreshing Chrysanthemum course

お一人様 for one person ¥9,900税込(¥11,385税サ込)  
お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春秋四色冷盤	春秋式前菜四品盛り合わせ Four kinds of appetizer
蒸点心二種	春タケノコ入り海鮮餃子、桜海老小籠包 Spring bamboo shoot with seafood dumpling / Sakura shrimp in soup dumpling
桃膠海鮮魚翅羹	桃の樹液と海の幸入りフカヒレのとろみスープ Shark`s fin soup with seafood and peach sap
北京烤鴨子	春秋style 北京ダック Shunju style original Beijing duck
大葉煎魚球	季節の魚の煎り焼き 大葉ソース Pan-fried fish with shiso sauce
豆豉牛仔骨鍋	骨付き牛カルビと黒豆味噌の土鍋煮込み Braised short rib(bone-in) in black beans sauce
酸辣菌菇白湯蘸麵	キノコ入り酸っぱ辛い白湯スープつけ麵 Sour and spicy soup dipping noodles with mushrooms
即日凍甜品	本日のデザート Today`s dessert

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。  
The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

セツバイ  
雪梅 コース  
Snow Plum course

お一人様 for one person ¥13,200税込(¥15,180税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

幸福特品盤

特製前菜の五品盛り合わせ  
Special appetizer platter

黄韭裙带菜炒鮮鮑

活き鮑と黄ニラ、茎ワカメのあっさり炒め  
Stir-fried fresh abalone with yellow leeks and seaweed stems

紅焼元盅翅

壺入り 碎けフカヒレの濃厚醤油煮込み  
Braised shredded shark's fin in rich soy sauce

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック  
Shunju style original Beijing duck

水煮和牛鍋

和牛の四川風土鍋煮込み  
Braised wagyu in Szechuan style sauce

季節特別点心

春秋式 焼きショールンポー  
Shunju style pan-fried soup dumpling

春野菜叉焼絲炒麵

春野菜と細切りチャーシューのあんかけ焼きそば  
Stir-fried noodles topped with shredded bbq pork and vegetables starchy sauce

即日凍甜品

本日のデザート  
Today's dessert

かっこ内の金額については消費税・サービス料込の総表示額となります  
The price in parentheses includes tax and service charge

ユウキュウ  
悠久 コース  
Eternal course

お一人様 for one person ¥17,600税込(¥20,240税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

幸福特品盤

特製前菜六品の盛り合わせ  
Special appetizer platter

花雕酒鶏油火腿斑片

季節の魚と金華ハム、タケノコ、椎茸の重ね蒸し  
Steamed fresh fish with Chinese ham and vegetables

砂鍋紅焼毛鹿散翅

土鍋入り 毛鹿鮫のフカヒレの上海式醤油煮込み  
Braised shredded shark's fin in soy sauce in an earthen pot  
追加料金¥4,400-にて土鍋入りフカヒレの姿煮込みに変更できます。

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック  
Shunju style original Beijing duck

櫻蝦醬炒和牛西冷

和牛サーロインと桜海老ソースの炒め  
Stir-fried wagyu sirloin in sakura shrimp sauce

清炒春野菜

春野菜のあっさり炒め  
Stir-fried seasonal vegetables

辣醬烩炒飯

辛みそあんかけチャーハン  
Fried rice topped with spicy starchy sauce

即日凍甜品

本日のデザート  
Today's dessert

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。  
The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients