

葵花

クエイファ Sunflower

¥8,000 (税込 ¥8,640)

前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)
新茶葉炒蝦仁	新茶葉と小海老のあっさり炒め Stir-fried shrimp with "Marutama" green tea leaf
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
綠豌豆蟹肉翅	蟹肉とフカヒレのアオエンドウ翡翠スープ Green peas puree soup with crab meat and sharks fin
黒醋炸排骨	中国飯店名物 黒酢のすぶた Sweet and sour pork with black vinegar
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
麻婆豆腐炒飯	マーボー豆腐 葱香る黄金チャーハンと共に Fried rice and szechuan style spicy tofu
本日時令甜品	デザート Today's dessert

桂花

ケイファ Osmanthus

¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)
干果生汁蝦球	大海老のマヨネーズソース炒め Stir-fried prawn with mayonnaise sauce and Chinese citron flavor
北京脆烤鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
新牛蒡烏骨鶏燉翅	ウコッケイと新ゴボウの上湯蒸しフカヒレスープ Steamed medicinal soup with shark's fin, kinugasa mushroom and silky fowl
青椒炒猪首肉	イベリコ豚とピーマンのあっさり炒め Stir-fried Iberian pork and green pepper
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
福建炒飯	福建式あんかけチャーハン Fried rice fujian style thick sauce
本日時令甜品	デザート Today's dessert

牡丹

ムーダン Peony

¥12,500 (税込 ¥13,500)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (5 kinds)
清蒸青海苔白貝	青海苔の磯の香りとシロ貝の旨味の重ね蒸し 特製ネギ醤油ソース Steamed northern great tellin and green laver with special soy sauce
北京脆烤鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
紅焼元盅翅	壺入りふかひれの煮込みスープ Braised shark's fin soup in Chinese pot
腐乳香新牛蒡炒三元豚	新牛蒡とセリ 三元豚の腐乳炒め Stir-fried "Sangenton" pork and new burdock with fermented bean tofu sauce
秘製鹿腱牛舌	牛タンと蝦夷鹿アキレス腱のトンポーロー仕立て 花巻添え Braised beef tongue and Yezo deer Achilles tendon with steamed buns on the side
XO帝王蟹肉炒飯	たらば蟹のXO醬チャーハン Fried rice with red king crab and XO sauce
本日時令甜品	デザート Today's dessert

- こちらのコースは、お二人様より承ります。※Our courses are made to enjoy for two or more guests.
- アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。※Should you have any food allergies or special requests
- 別途10%のサービス料を頂戴しております。※All prices 10% service charge will be added
- 仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承をお願いいたします。※This menu is subject to change without notice.

梅花

メイファ Plum blossoms

¥15,000 (税込 ¥16,200)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (5 kinds)
翡翠菜氏拟魷魚	アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り Stir-fried bigfin squid with Japanese herb flavor
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック Peking duck
紅焼干煎魚翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け Stir-fried shark's fin in special sauce
白灼和牛肉	和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース Parboiled Japanese beef with original soy sauce
新茶葉海鮮豆腐	新茶葉香る 海鮮豆腐煮込み土鍋仕込み Braised seafood and tofu with "Marutama" green tea flavor in clay pot
霞鴨子葱絲湯麵	かすみ鴨と細切り葱のスープそば Soup noodle with "Kasumigamo" duck meat and green onion
本日時令甜品	デザート of the盛り合わせ Assortment of today's dessert

荷花

ホーファ Lotusflower

¥ 20,000 (税込 ¥21,600)

精品前菜五彩	特製 五種前菜の盛り合わせ Selected special appetizers (5 kinds)
蒜茸蒸開翅天使蝦	有頭エビのガーリック蒸し 特製醤油ソース Steamed shell on prawn with garlic sauce
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック Peking duck
紅悶大排翅	濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み Braised whole shark's fin in special sauce
生炒甲魚山菜	スッポンの強火炒め 土鍋仕立て Stir-fried soft shelled turtle in clay pot
青花椒香新牛蒡和牛	新ごぼうと和牛の炒め 青山椒の香り Stir-fried Japanese beef and new burdock with Chinese pepper flavor
干貝煎白露笋	ホワイトアスパラガスの干し貝柱ソース Boiled white asparagus with dried scallop sauce
翡翠魷魚脚炒飯	アオリイカと大葉の卵白チャーハン Fried rice with bigfin squid, egg white and Japanese herb flavor
本日時令甜品	デザート of the盛り合わせ Assortment of today's dessert

玫瑰

マイカイ Rose

¥ 30,000 (税込 ¥32,400)

精品前菜五彩	特製 五種前菜の盛り合わせ Selected special appetizers (5 kinds)
醉香鮮青蟹	渡り蟹の老酒漬け (半身) Marinated blue crab with Chinese Shaoxing wine(half)
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック Peking duck
仏跳墙	ふかひれ姿と山海珍味の極上スープ Traditional Chinese medicinal soup
蠔皇干鮑	干しアワビの姿煮込み Braised dried abalone with oyster sauce
蝦夷山葵炒和牛	和牛の炒め 蝦夷山わさび添え Stir-fried Japanese beef with Ezo horseradish
干貝竹筴釀官燕	燕の巣詰めキヌガサ茸 干し貝柱ソースで Braised kinugasa mushroom stuffed with bird's nest in dried scallop sauce
元盅魚翅扒湯麵	ほぐしフカヒレのあんかけスープそば Soop noodle with shark's fin starchy sauce
本日時令甜品	デザート of the盛り合わせ Assortment of today's dessert