

# 市ヶ谷 中国飯店 ディナーコース

## 葵花

クエイファ Sunflower

¥8,000 (税込 ¥8,640)

### 四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

小海老と夏野菜の炒め ガーリック風味

Stir-fried shrimp and summer vegetable with garlic flavor

海鮮とフカヒレの冬瓜すり流しスープ

Ground Wax gourd soup with seafood and sharks fin

焼きたて 北京ダック

Peking duck

中国飯店名物 黒酢のすぶた

Sweet and sour pork with black vinegar

季節野菜のあっさり炒め

Today's vegetables

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

デザート

Today's dessert

## 梅花

クエイファ Plum blossoms

¥15,000 (税込 ¥16,200)

### 五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

岩ガキの蒸し 特製ネギ醤油ソース

Steamed iwagaki oyster with original soy sauce

ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け

Stir-fried shark's fin in special sauce

焼きたて 北京ダック

Peking duck

甘鯛のフリット スパイシーソルト松笠仕立て

Deep fried pineal tile fish with salt and Chinese pepper flavor

花咲蟹とオクラの茶碗蒸し

Steamed egg custard with Hanasaki crab and okra

辛味醤油ダレ よだれ鶏冷麺

Cold noodle dressed with spicy sauce and steamed chicken

デザートの盛り合わせ

Assortment of today's dessert

## 桂花

クエイファ Osmanthus

¥10,000 (税込 ¥10,800)

### 四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

大海老のマヨネーズソース炒め

Stir-fried prawn with mayonnaise sauce and Chinese citron flavor

松茸香る フカヒレといろいろキノコの蒸しスープ

Steamed soup with shark's fin and mushrooms, matsutake mushroom flavor

焼きたて 北京ダック

Peking duck

ゴーヤと三元豚の辛味炒め

Stir-fried bitter melon and Sangenton pork with hot sauce

季節野菜のあっさり炒め

Today's vegetables

牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン 松の実のせ

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

デザート

Today's dessert

## 荷花

ローファ Lotusflower

¥20,000 (税込 ¥21,600)

### 特製 五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

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

濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み

Braised whole shark's fin in special sauce

焼きたて 北京ダック

Peking duck

スッポンの強火炒め 土鍋仕立て

Stir-fried soft shelled turtle in clay pot

和牛の湯引き 酸味と辛味のスープ仕立て

Parboiled Japanese beef with hot and sour soup

カイラン菜の雲丹クリーム煮

Stewed green Chinese broccoli with sea urchin cream sauce

トリュフ香る海鮮冷麺 トマトスープ仕立て

Cold noodle dressed with tomato sauce, sea food and truffle flavor

デザートの盛り合わせ

Assortment of today's dessert

## 牡丹

ムーダン Peony

¥12,500 (税込 ¥13,500)

### 五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

殻つき帆立貝のガーリック蒸し 特製醤油ソース

Steamed scallops with garlic sauce

壺入りふかひれの煮込みスープ

Braised shark's fin soup in Chinese pot

焼きたて 北京ダック

Peking duck

イベリコ豚とピーマンのあっさり炒め

Stir-fried Iberian pork and green pepper

白茄子のサクッと揚げ 塩卵ソース

Deep fried white eggplant with salted egg sauce

大葉香る 花咲蟹と卵白のあっさりチャーハン

Fried rice with Hanasaki crab crab meat, egg white and Japanese herb sauce

デザート

Today's dessert

## 玫瑰

ライカイ Rose

¥30,000 (税込 ¥32,400)

### 特製 五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

車海老の老酒漬け

Marinated prawn with Chinese Shaxing wine(half)

ふかひれ姿と山海珍味の極上スープ

Traditional Chinese medicinal soup

焼きたて 北京ダック

Peking duck

夏野菜と和牛のあっさり炒め 唐辛子醤油添え

Stir-fried Japanese beef and summer vegetables with chili soy sauce

干しアワビの姿煮込み

Braised dried abalone with oyster sauce

つばめの巣のせ冬瓜すり流しスープ 干し貝柱の旨味と共に

Ground Wax gourd soup with dried scallop sauce topped with bird's nest

ほぐしフカヒレのあんかけ 蟹肉卵白チャーハン

Fried rice with crab meat, egg white and shark's fin starchy sauce

デザートの盛り合わせ

Assortment of today's dessert

- こちらのコースは、お二人様より承ります。
- 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。
- 別途10%のサービス料を頂戴しております。
- 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。