

## 葵花

クエイファ Sunflower

¥8,000 (税込 ¥8,800)

### 四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

静岡県まるたま製茶 新茶葉と小海老のあっさり炒め  
Stir-fried shrimp with "Marutama" green tea leaf

海鮮とフカヒレのアオエンドウビュースープ ※1  
Green peas puree soup with seafood and sharks fin

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

新ごぼうとセリの三元豚辛味炒め ※2  
Stir-fried "Sangenton" pork and new burdock,japanese parsley with spicy sauce

海鮮と揚げ豆腐のモズク醤油煮込み 土鍋仕立て  
Seafood, fried tofu and Mozuku with say sause in clay pot

又焼とフレッシュレタスの炒飯  
Fried rice with roasted pork and lettuce

デザート  
Today's dessert

※1

・壺入りフカヒレの醤油煮込み +3,500円  
Adding 3,500 yen for braised shark's fin soup in Chinese pot

・フカヒレの姿煮込み +6,000円  
Adding 6,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

※2

・シャラン鴨の黒酢すぶた仕立て +500円  
Adding 500 yen for sweet and sour "Sharan" duck with black vinegar sauce

・和牛の湯引き特製ネギ醤油ソース+1,000円  
Adding 1,000 yen for parboiled Japanese beef with original soy sauce

## 桃花

トウ وفا Peach Blossom

¥ 18,000 (税込 ¥19,800)

### 特製 五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

特大シータイガーのガーリックソース炒め  
Stir-fried big shrimp with garlic sauce

ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け ※1  
Pan-fried shark's fin in special sauce

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

和牛の炒め 蝦夷山わさび添え ※2  
Stir-fried Japanese beef with Ezo horseradish

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

アオリイカと大葉の卵白チャーハン  
Fried rice with bigfin reef squid and with Japanese herb

デザートの盛り合わせ  
Assortment of today's dessert

※1

・フカヒレの姿煮込み +1,000円  
Adding 1,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

・乾貨と薬膳の極上蒸しスープ+4,500円  
Adding 4,500 yen for traditional Chinese medicinal soup

※2

・海の幸と山の幸の煮込み +1,000円  
Adding 1,000 yen for braised abalone and sea cucumber

・干し鮑の姿煮込み +9,000円  
Adding 9,000 yen for b raised dried abalone with oyster sauce

## 牡丹

ムーダン Peony

¥12,500 (税込 ¥13,750)

### 五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り  
Stir-fried bigfin reef squid with green perilla sauce

フカヒレ詰めキノガサ茸入り鳥骨鶏の薬膳蒸しスープ ※1  
Steamed medicinal soup with shark's fin, kinugasa mushroom and silky fowl

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース ※2  
Parboiled Japanese beef with original soy sauce

ホワイトアスパラガスの雲丹クリームソース煮  
Boiled white asparagus with sea urchin cream sauce

海鮮のXO醤チャーハン  
Fried rice with seafood and X.O. sauce

デザート  
Today's dessert

※1

・壺入りフカヒレの醤油煮込み +1,500円  
Adding 1,500 yen for braised shark's fin soup in Chinese pot

・フカヒレの姿煮込み +4,000円  
Adding 4,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

※2

・スッポンの強火炒め 土鍋仕立て+1,000円  
Adding 1,000 yen for Stir-fried soft shelled turtle in clay pot

・和牛の炒め 蝦夷山わさび添え +1,500円  
Adding 1,500 yen for Stir-fried Japanese beef with Ezo horseradish

## ご追加

おすすめの季節料理

・焼きたて 北京ダック (1本) +1,250円  
Adding 1,250 yen for Peking duck,1rolls.

・渡り蟹の老酒漬け (半身) +2,500円～  
Adding market price (2,500 yen～) for Marinated blue crab with Chinese Shaxing wine(half)

・スッポンの強火炒め 土鍋仕立て +2,500円  
Adding 2,500 yen for Stir-fried soft shelled turtle in clay pot

・お任せ 厳選ドリンク (全5種 乾杯からお食後のお茶まで) +5,000円

お料理に合わせてソムリエおすすめのお飲み物をご用意いたします。ワインのみに限らず多彩なお飲み物とのペアリングをお試ください。またお好みがありましたらお気軽にご相談くださいませ。

- 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.