

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 ¥8,800)

桃花 トウファ Peach Blossom

¥ 18,000 (税込 ¥19,800)

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 vegetables with garlic flavor

海鮮とフカヒレの冬瓜すり流しスープ ※1
Ground Wax gourd soup with seafood and shark's fin

焼きたて 北京ダック
Peking duck

中国飯店名物 黒酢のすぶた ※2
Sweet and sour pork with black vinegar sauce

白茄子のサクッと揚げ 塩卵ソース
Deep fried white eggplant with salted egg sauce

福建式あんかけチャーハン
Fried rice fujian style thick sauce

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

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

夏野菜と和牛ヒレのあっさり炒め 唐辛子醤油添え ※2
Stir-fried Japanese beef and summer vegetables with chili soy sauce

リュウキュウとヤングコーンの干し貝柱あんかけ
Taro stem and young corn with dried scallop sauce

花咲蟹あんの和え麺 谷中生姜のアクセント
Dressed noodle with "Hanasaki" crab meat sauce and "Yanaka" ginger accent

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)

ご追加 おすすめの季節料理

五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)

岩ガキのクリームソース 金華ハムのアクセント
Creamed Iwagaki oyster with Chinese Shaoxing wine flavor

サザエとフカヒレの薬膳蒸しスープ ※1
Turban shell and shark fin medicinal soup

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 ※2
Stir-fried Iberian pork and green pepper

海鮮と揚げ豆腐 モズクの醤油込み 土鍋仕立て
Braised seafood, tofu and Mozuku seaweed in clay pot

爽やかなライチトマトソースの海鮮冷麺
Cold noodle dressed with tomato sauce, sea food and lychee flavor

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

・夏野菜と和牛のあっさり炒め +1,500円
Adding 1,500 yen for Stir-fried Japanese beef and summer vegetables

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

・岩ガキの蒸し 特製ネギ醤油ソース (1ケ) +1,300円
Adding 1,300 yen for steamed Iwagaki oyster with original soy sauce

・岩ガキのクリームソース 金華ハムのアクセント (1ケ) +1,400円
Adding 1,400 yen for Creamed Iwagaki oyster with Chinese Shaoxing wine flavor

・岩ガキの四川風辛味ソース (1ケ) +1,400円
Adding 1,400 yen for Creamed Iwagaki oyster with spicy stew Sichuan sauce

・花咲蟹とオクラの茶碗蒸し +1,800円
Adding 1,800 yen for Stir-fried soft shelled turtle in clay pot

・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

●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.