

葵花

クエイファ Sunflower

税込 ¥8,800

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

マガキのガーリック蒸し 特製ネギ醤油ソース

Steamed Pacific oyster with garlic sauce

白魚と春菊のフカヒレスープ

Shark's fin soup with icefish and garland chrysanthemum

焼きたて 北京ダック

Peking duck

鮫鱈の醤油煮込み 土鍋仕立て

Braised soy sauce flavor anglerfish in earthenware pot

本日の中国野菜

Stir-fried seasonal vegetables

松の実のせ 牛ひき肉とたまり醤油チャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

本日のデザート

Today's dessert

牡丹

ムーダン Peony

税込 ¥13,750

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

ミル貝と旬野菜のあっさり炒め

Stir-fried geoduck clam with seasonal vegetables

フカヒレと黒ニンニク、 烏骨鶏の上湯蒸しスープ

Steamed special soup with shark's fin and black garlic, silky chicken

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

焼きたて 北京ダック

Peking duck

黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

本日の中国野菜

Stir-fried seasonal vegetables

干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン

Fried rice with dried scallops and egg white

本日のデザート

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

●お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。

※Should you have any food allergies or special requests

桃花

トウファ Peach Blossom

税込 ¥19,800

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

金目鯛の甘酢ソース

Fried red bream with sweet and sour sauce

ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け

Pan-fried shark's fin in special sauce

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

焼きたて 北京ダック

Peking duck

和牛と旬野菜の黒ニンニク炒め

Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetable with black garlic

旬の野菜の干貝柱ソース 土鍋仕立て

Boiled seasonal vegetables with dried scallop soup sauce in earthenware pot

野沢菜と粗びき三元豚の ピリ辛チャーハン

Fried rice with "Sangenton" pork and "Nozawana"

デザートの盛り合わせ

Assortment of today's dessert

玫瑰

マイカイ Rose

税込 ¥33,000

特製 五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

皇帝海老のまろやかガーリックソース

Stir-fried big shrimp with garlic sauce

乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup

焼きたて 北京ダック

Peking duck

まるごとアワビのオイスター煮込み

Braised whole abalone with oyster sauce

和牛ヒレ肉と旬野菜の黒ニンニク炒め

Stir-fried Japanese beef filet, seasonal vegetable with black garlic

フカヒレあんかけ卵白チャーハン

Fried rice and egg white with shark's fin in special sauce

デザートの盛り合わせ

Assortment of today's dessert

●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.