

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)

ハマグリのガーリック蒸し 香味醤油ソース

Steamed hard clam with garlic and special soy 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

黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

本日の中国野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

海老と叉焼のチャーハン

Fried rice with shrimp and roasted pork

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)

ヤリイカと旬野菜のあっさり炒め

Stir-fried squid with seasonal vegetables

フカヒレと金華ハムの 上湯蒸しスープ

Steamed special soup with "Kinka" ham and shark's fin

・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

三元豚の肉団子 春キャベツ包み オイスターソース

Minced "Sangenton" pork rolled in spring cabbage with oyster sauce

本日の中国野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

木の芽香る ハマグリのスープそば

Hard clam soup stock noodle with leaf bud flavor

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

トウーファ Peach Blossom

税込 ¥19,800

特製 五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

ミル貝と野菜のXO醬炒め

Stir-fried geoduck clam and seasonal vegetables with XO sauce

フカヒレの姿煮込み

Braised whole shark's fin in special sauce

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

Parboiled Japanese beef with original soy sauce

本日の中国野菜の炒め

Today's vegetable

白魚と竹の子 クレソンの卵白チャーハン

Fried rice with icefish bambooshoot, watercress and egg white

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 dried whole abalone with traditional sauce

和牛ヒレ肉とクレソン 春竹の子の黒胡椒炒め

Stir-fried Japanese beef filet and watercress, bambooshoot with black pepper sauce

黒ニンニクと牛肉の土鍋チャーハン

Fried rice with black garlic and beef in earthenware pot

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.