

葵花

クエイファ Sunflower

税込 ¥9,900

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

コウイカと春野菜の炒め

Stir-fried cuttlefish with spring vegetables

白魚と春菊のふかひれスープ

Shark's fin soup with icefish and garland chrysanthemum

焼きたて 北京ダック

Peking duck

鶏肉の山椒風味の炒め

Stir-fried chicken with Chinese pepper sauce

本日の季節野菜

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 ¥14,850

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

ハマグリのガーリック香り蒸し 香味醤油ソース

Steamed hard clam with special soy sauce

ふかひれと金華ハムの 上湯蒸しスープ

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

・フカヒレの姿煮 +4,400円
Adding 4,400 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

本日の季節野菜

Stir-fried seasonal vegetables

海鮮のXO醬チャーハン

Fried rice with seafood and XO sauce

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 ¥20,900

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 sause

ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin in special sauce

焼きたて 北京ダック

Peking duck

ラムチョップのクミン炒め

Stir-fried lamb chop with cumin flavor

本日の季節野菜

Stir-fried seasonal vegetables

白魚と竹の子 野沢菜の卵白チャーハン

Fried rice with icefish, bambooshoot, "Nozawana" and egg white

デザート of 盛り合わせ

Assortment of today's dessert

玫瑰

マイカイ *Rose*
税込 ¥34,100

特製 五種前菜の盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

皇帝海老のまるやかガーリックソース

Stir-fried big shrimp with garlic souce

乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup

・フカヒレの姿煮土鍋仕立てに変更 +2,200円
Adding 2,200 yen for braised whole shark's fin with special sauce in clay pot

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 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
bambooshoot, watercress with black pepper sauce*

たらば蟹と大葉の卵白チャーハン

Fried rice with red king crab and Japanese herb

デザート of 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.