

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)

ホタテ貝のオイスターソース炒め

Stir-fried scallops with oyster sauce

フカヒレ入り酸味と辛味のスープ

Hot and sour soup with shark's fin

北京ダック

Peking duck

豚肉と細切り蓮根のあっさり炒め

Stir-fried pork and lotus root

桜エビと海鮮、岩のりのチャーハン

Fried rice with Sakura shrimp, seafood and seaweed

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)

エビの衣揚げ 黒豆ソース

Deep fried prawn and seasonal vegetables with black bean sauce

ふかひれと熟成黒ニンニクの上湯蒸しスープ

Steamed special soup with shark's fin and black garlic

・ふかひれの姿煮み変更+4,400円
Adding 4,400 yen for braised whole shark's fin in special sauce

北京ダック

Peking duck

名物 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

海鮮入り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

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)

皇帝海老の上海風チリソース

Stir-fried big shrimp with Shanghai style chili sauce

特選ふかひれの姿煮込み 陶板仕立て

Braised whole shark's fin in clay pot

北京ダック

Peking duck

ハタの高菜蒸し

Steamed Grouper with Chinese cabbage

和牛と旬野菜の 熟成黒ニンニク炒め

Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetable with black garlic

たらば蟹と大葉の卵白チャーハン

Fried rice with red king crab and Japanese herb, egg white

燕の巣入りデザート 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.

上海蟹

・上海蟹の紹興酒漬け・・・1匹 時価

半身 時価

・上海蟹の姿蒸し・・・・・・・・雌(メス) 時価

雄(オス) 時価

北京ダック

・1羽 (8~10本)・・・・・・・・¥13,200

・1/2羽 (2~4本)・・・・・・・・¥6,600

・1/4羽 (~2本)・・・・・・・・¥3,300