

紅鶴

ベニツル

Flamingo

¥3,300

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り

Stir-fried bigfin squid with Japanese herb sauce

モズク入り海鮮と卵白のスープ

Mozuku soup with seafood and egg white

豚バラ肉の柔らか醤油煮込み

Braised pork with chinese soy sauce

松の実のせ
牛ひき肉とたまり醤油のチャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

本日のデザート

Today's dessert

錦鶏

キンケイ

Golden pheasant

¥5,500

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

カジキマグロの上海風甘辛炒め

Stir-fried marlin tuna with sweet and spicy sauce

冬瓜と海鮮のスープ

Ground Wax with seafood soup

焼きたて北京ダック

Peking duck

中国飯店名物 黒酢のすぶた

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

アオリイカと大葉の卵白チャーハン

Fried rice with bigfin squid, egg white and Japanese herb flavor

本日のデザート

Today's dessert

極楽鳥

ゴクラクチョウ

Bird of paradise

¥7,700

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

海老のすり身詰め万願寺唐辛子の
XO醬炒め

Stir-fried "Manganji" green pepper stuffed with minced shrimp and XO sauce

花咲蟹とフカヒレのブラウンスープ

Braised shark's fin soup with "Hanasaki" blue crab

焼きたて北京ダック

Peking duck

イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み

Stir-fried minced pork and vegetables wrapped in lettuce

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

鳳凰

ホウオウ

phoenix

¥13,000

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

大海老の衣揚げ ウニクリームソース

Deep-fried coating prawn with sea urchin cream sauce

濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み
陶板仕立て

Braised whole shark's fin in special sauce in earthenware pot

焼きたて北京ダック

Peking duck

和牛と万願寺唐辛子のあっさり炒め

Stir-fried Japanese beef with "Manganji" green pepper soy sauce flavor

花咲蟹と大葉の卵白チャーハン

Fried rice with "Hanasaki" blue crab meat, egg white and Japanese herb 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.

●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

●表示価格はすべて税込みで御座います。

※All prices include 10% tax.

●土曜・日曜・祝祭日は、別途10%のサービス料を頂戴しております。

※10% service charge will be added to your bill on Saturdays, Sundays and public holidays.