

紅鶴

ベニツル

Flamingo

¥3,300

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

二種海鮮の柚子香り炒め

Stir-fried 2 kinds of seafoods with yuzu flavor

海鮮と干し貝柱のとろみスープ

Seafood soup with dried scallop

豚肉とキャベツのピリ辛味噌炒め

Stir-fried pork and cabbage with hot miso sauce

松の実入り中国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

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)

ミル貝と旬野菜のあっさり炒め

Stir-fried geoduck clam seasonal vegetables

上海蟹肉とフカヒレのスープ

Shark's fin soup with Shanghai crab meat

焼きたて北京ダック

Peking duck

春菊と牛肉のオイスターソース炒め

Stir-fried beef and garland chrysanthemum with oyster sauce

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"

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)

アンコウの上海チリソース

Deep fried anglerfish with shanghai style chili sauce

春菊と白魚のとろみスープ

Icefish and garland chrysanthemum 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

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)

紹興酒香る 真牡蠣のクリームソース

Creamed Pacific oyster with Chinese Shaoxing wine 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

和牛と旬野菜の黒ニンニク炒め

Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetable with black garlic

上海蟹肉と高菜のチャーハン

Fried rice with Shanghai crab and Chinese pickles

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.