

紅鶴

ベニツル

Flamingo

¥3,500

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

季節のキノコとエビの
ガーリック炒め 山椒風味

Stir-fried shrimp and seasonal mushrooms with garlic

鶏肉入りあっさり卵スープ

Egg soup with chicken

細切り豚肉とピーマンの炒め

Stir-fried pork with green pepper

叉焼とエビのチャーハン

Fried rice with roasted pork and shrimp

本日のデザート

Today's dessert

極楽鳥

ゴクラクチョウ

Bird of paradise

¥8,000

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

エビの上海スタイルチリソース

Stir-fried shrimps with Shanghai style chili sauce

フカヒレのブラウンスープ

Braised shark's fin soup

焼きたて北京ダック

Peking duck

季節のキノコと三元豚のガーリック炒め

Stir-fried "Sangen" pork and seasonal mushrooms with garlic

桜海老と岩海苔の海鮮チャーハン

Fried rice with "sakura" shrimp and iwanoori, seafood

本日のデザート

Today's dessert

錦鶏

キンケイ

Golden pheasant

¥6,000

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

ホタテのXO醬炒め

Stir-fried scallops with XO sauce

アボカドと海鮮のスープ

Avocado and seafood soup

焼きたて北京ダック

Peking duck

黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

牛肉とレタスのチャーハン

Fried rice with beef and lettuce

本日のデザート

Today's dessert

鳳凰

ホウオウ

phoenix

¥14,000

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

甘鯛の松笠仕立て 葱香味たれ

Deep-fried pineal tile fish with special soy 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 with special sauce in earthenware pot

焼きたて北京ダック

Peking duck

和牛とキノコの
ガーリック炒め 山椒風味

Stir-fried Japanese beef and seasonal mushrooms with garlic

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

●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.