

紅鶴

ベニツル

Flamingo

¥3,500

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

エビのマヨネーズソース

Deep-fried coating shrimp with mayonnaise sauce

海鮮入り酸味と辛味のスープ

Hot and sour soup with seafood

鶏肉の黒豆ソース炒め

stir-fried chicken and black bean sauce

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)

マガキのガーリック蒸し  
特製ネギ醤油ソース

Steamed Pacific oyster with garlic 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

豚バラ肉の柔らか醤油煮込み

Braised pork with chinese soy sauce

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)

アワビのXO醬炒め

Stir-fried abalone with XO sauce

海鮮と干し貝柱のとろみスープ

Seafood soup with dried scallop

焼きたて北京ダック

Peking duck

黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

粗びき三元豚と高菜のチャーハン

Fried rice with Sangenton pork and Chinese pickles

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 clay 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.