

## 三種前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers (3 kinds)*

## コウイカのスパイス揚げ

*Deep fried cuttlefish with salt and Chinese pepper*

## スペアリブと蓮根のあっさり蒸しスープ

*Steamed spare ribs soup with lotus root*

## パイナップル入り酢豚

*Sweet and sour pork with pineapple*

## 海老とレタスのチャーハン

*Fried rice with shrimp and lettuce*

## 本日のデザート

*Today's dessert*

## 五種前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers (5 kinds)*ハマグリと  
菜の花、ウルイのあっさり炒め*Stir-fried hard clam and rape blossoms with "Urui"*

## ふかひれの醤油煮込みスープ

*Braised shark's fin soup*

## 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*白魚と竹の子  
野沢菜の卵白チャーハン*Fried rice with icefish watercress, bambooshoot "Nozawana" and egg white*

## 本日のデザート

*Today's dessert*

## 四種前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers (4 kinds)*

## コウイカと春野菜の炒め

*Stir-fried cuttlefish with spring vegetables*

## 白魚と春菊のトロみスープ

*Icefish and garland chrysanthemum 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*

## 海老と叉焼のチャーハン

*Fried rice with shrimp and roasted pork*

## 本日のデザート

*Today's dessert*

## 五種前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers (5 kinds)*

## ミル貝のXO醬炒め

*Stir-fried geoduck clam with XO 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 clay pot*

## 焼きたて北京ダック

*Peking duck*

## 和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース

*Parboiled Japanese beef with original soy sauce*

## たらば蟹と大葉の卵白チャーハン

*Fried rice with red king crab and Japanese her*

## 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.