

## 三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

## エビと夏野菜のガーリック炒め

Stir-fried shrimp and summer vegetable with garlic

## ジュンサイとトマト、白身魚のスープ

White fish and water shield, tomato soup

## 鶏肉の酸味と辛味炒め

Stir-fried chicken with hot and sour 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

## 四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

## アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り

Stir-fried bigfin reef squid with Japanese herb

## 冬瓜と海鮮のスープ

Winter melon soup with seafood

## 焼きたて 北京ダック

Peking duck

## 細切り牛肉とオニオンの炒め

Stir-fried beef and onion

## 桜エビと海鮮、岩のりのチャーハン

Fried rice with Sakura shrimp, seafood and seaweed

## 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

## 五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

## サザエと夏野菜のガーリック炒め

Stir-fried turban shell and summer vegetable with garlic

## 花咲蟹とふかひれのブラウンスープ

Braised shark's fin soup with "Hanasaki" crab

## 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 reef squid, egg white and Japanese herb

## 本日のデザート

Today's dessert

## 五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

## エビの衣揚げ ウニクリームソース

Deep-fried coating prawn with sea urchin cream sauce

## 壺入りふかひれの醤油煮込み

Braised shark's fin soup in Chinese pot

・ふかひれの姿煮 陶板仕立て +4,000円

## 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

## 花咲蟹と大葉の卵白チャーハン

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

## 本日のデザート

Today's dessert

●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.