

## 茉莉花

ジャスミン

Jasmin

¥3,850

### 三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

### ヤリイカのスパイス揚げ

Deep fried squid with salt and pepper spices

### 白魚と春菊のとろみスープ

Icefish and garland chrysanthemum soup

### 豚肉と細切り蓮根のあっさり炒め

Stir-fried pork and lotus root

### 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

## 葵花

クエイファ

Sunflower

¥9,900

### 四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

### ヤリイカと季節野菜あっさり炒め

Stir-fried squid with seasonal vegetables

### フカヒレの醤油煮込みスープ

Shark's fin soup

### 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

### 松の実のせ 牛ひき肉と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

## 蘭花

ランファ

Orchid

¥6,600

### 四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

### ハマグリと季節野菜の あっさり炒め

Stir-fried hard clam with seasonal vegetables

### 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

### 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

### 海鮮のXO醬チャーハン

Fried rice with seafood and XO sauce

### 本日のデザート

Today's dessert

## 牡丹

ムーダン

Peony

¥14,850

### 五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

### アワビと黄ニラのXO醬炒め

Stir-fried abalone and yellow chive with XO sauce

### フカヒレと熟成黒ニンニクの 上湯蒸しスープ

Steamed special soup with shark's fin and black garlic

・ふかひれの姿煮み変更 +4,400円  
Adding 4,400 yen for braised whole shark's fin

### 北京ダック

Peking duck

### 名物 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

### 白魚と竹の子 野沢菜の卵白チャーハン

Fried rice with icefish, bambooshoot "Nozawana" 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.