

四種前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers (4 kinds)大海老と帆立貝柱の柚子香り炒め  
Stir-fried prawn and scallop with yuzu flavor焼きたて 北京ダック  
Peking duckフカヒレ詰めキノガサ茸と黒ニンニクの上湯スープ ※1  
Steamed special soup with kinugasa mushroom stuffed shark's fin and black garlic上海蟹の姿蒸し(メス) ※2  
Steamed Shanghai crab (female)蓮根と挽肉のはさみ揚げ 黒酢ソース ※3  
Deep fried lotus root and pork with black vinegar sauce福建式あんかけチャーハン  
Fried rice fujian style thick sauceデザート  
Today's dessert

※1

・壺入りフカヒレの醤油煮込み +1,500円  
Adding 1,500 yen for braised shark's fin soup in Chinese pot・フカヒレの姿煮込み +4,000円  
Adding 4,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

※2

・上海蟹の姿蒸し(オス) +1,800円  
Adding 1800 yen for a male crab

※3

・ジャンボマッシュルーム煮込み 濃厚ソース +500円  
Adding 500 yen for Braised big mushroom with foie gras sauce・和牛の湯引き特製ネギ醤油ソース +1,000円  
Adding 1,000 yen for parboiled Japanese beef with original soy sauce

## 琥珀

## コハク Amber

¥18,500 (税込 ¥20,350)

五種前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers (5 kinds)マガキのクリームソース炒め 紹興酒風味 ※1  
Creamed Pacific oyster with Chinese rice wine flavor焼きたて 北京ダック  
Peking duck壺入りふかひれの煮込みスープ ※2  
Braised shark's fin soup in Chinese pot上海蟹の姿蒸し(オス)  
Steamed Shanghai crab (male)イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み  
Stir-fried minced Iberian pork with yuzu pepper sauce wrapped in lettuce牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン 松の実のせ  
Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nutsデザート  
Today's dessert

※1

・特大シータイガーのガーリックソース炒め +2,000円  
Adding 2,000 yen for Stir-fried big shrimp with garlic sauce・特大シータイガーの上海蟹みそ炒め +3,000円  
Adding 3,000 yen for Stir-fried big shrimp with Shanghai crab meat and crab roe in clay pot

※2

・フカヒレの姿煮込み +3,500円  
Adding 3,500 yen for braised whole shark's fin in special sauce・上海蟹みそかけフカヒレの姿煮 +4,500円  
Adding 4,500 yen for Braised whole shark's fin with Shanghai crab meat and crab roe in clay pot

- 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
- 別途10%のサービス料を頂戴しております。※All prices 10% service charge will be added
- 仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承をお願いいたします。※This menu is subject to change without notice.

# 翡翠

ヒスイ Jade

¥ 28,500 (税込 ¥31,350)

特製 五種前菜の盛り合わせ  
Selected special appetizers (5 kinds)

上海蟹の紹興酒漬け(半身)  
Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(half)

サワラのサクッと揚げ かるやかな柚子マヨネーズソース ※1  
Deep-fried Spanish mackerel with mayonnaise yuzu flavor sauce

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み ※2  
Braised whole shark's fin in special sauce

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)  
Steamed Shanghai crab (male&female)

和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース ※3  
Parboiled Japanese beef with original soy sauce

上海蟹あんかけ和え麺  
Toss noodle with Shanghai crab meat and crab roe starchy sauce

デザートの盛り合わせ  
Assortment of today's dessert

※1

・特大シータイガーのガーリックソース炒め +2,000円  
Adding 2,000 yen for Stir-fried big shrimp with garlic sauce

※2

・上海蟹みそかけフカヒレの姿煮 +2,000円  
Adding 2,000 yen for Braised whole shark's fin with Shanghai crab meat and crab roe

・乾貨と薬膳の極上蒸しスープ +4,000円  
Adding 4,000 yen for traditional Chinese medicinal soup

※3

・海の幸と山の幸の煮込み +1,000円  
Adding 1,000 yen for braised abalone and sea cucumber

・干し鮑の姿煮込み +9,000円  
Adding 9,000 yen for b raised dried abalone with oyster sauce

# 鑽石

ダイヤモンド Diamond

¥ 38,500 (税込 ¥42,350)

特製 五種前菜の盛り合わせ  
Selected special appetizers (5 kinds)

上海蟹の紹興酒漬け(一杯)  
Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(whole)

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮 陶板仕立て ※1  
Braised whole shark's fin with Shanghai crab meat and crab roe in clay pot

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)  
Steamed Shanghai crab (male&female)

スッポンの強火炒め 土鍋仕立て ※2  
Stir-fried soft shelled turtle in clay pot

和牛とレンコンの柚子胡椒炒め  
Stir-fried Japanese beef and loutus root with yuzu pepper sauce

ほぐしフカヒレのあんかけ 蟹肉卵白チャーハン  
Fried rice with crab meat, egg white and shark's fin starchy sauce

燕の巣入りデザートの盛り合わせ  
Assortment of today's dessert with bird's nest

※1

・乾貨と薬膳の極上蒸しスープ +2,000円  
Adding 2,000 yen for traditional Chinese medicinal soup

※2

・干し鮑の姿煮込み +8,500円  
Adding 8,500 yen for b raised dried abalone with oyster