

葵花

クエイファ Sunflower

¥8,000 (税込 ¥8,640)

前 菜 四 品 盆	四種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)
上 海 干 焼 蝦 仁	小海老とチリソース炒め 上海スタイル Stir-fried shrimp and summer vegetables with garlic flavor
柚 子 香 茺 菁 羹	柚子香る 海鮮入りカブのすり流しフカヒレスープ Ground turnip soup with sharks fin, seafood and yuzu flavor
北 京 脆 皮 鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
黒 醋 汁 炸 鮮 藕	蓮根と挽肉のはさみ揚げ 黒酢ソース Deep fried lotus root and pork with black vinegar sauce
季 節 炒 蔬 菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
松 子 大 良 炒 飯	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
本 日 時 令 甜 品	デザート Today's dessert

桂花

クエイファ Osmanthus

¥10,000 (税込 ¥10,800)

前 菜 四 品 盆	四種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)
付 衣 炸 中 蝦	才巻き海老の湯葉巻き揚げ Fried prawn rolled Tofu skin
竹 筍 釀 魚 翅 黒 蒜 燉 湯	フカヒレ詰めキノコガサ茸と黒ニンニクの上湯スープ Steamed special soup with kinugasa mushroom stuffed shark's fin and black garlic
北 京 脆 皮 鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
芝 麻 菜 炒 三 元 豚	季節のキノコと三元豚のガーリック炒め Stir-fried "Sangenton" pork and seasonal mushroom with arugula
季 節 炒 蔬 菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
福 建 炒 飯	福建式あんかけチャーハン Fried rice fujian style thick sauce
本 日 時 令 甜 品	デザート Today's dessert

牡丹

ムーダン Peony

¥12,500 (税込 ¥13,500)

前 菜 五 品 盆	五種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (5 kinds)
老 酒 奶 油 什 菇 鮮 貝	帆立貝柱と季節キノコのクリーム煮 紹興酒の香り Creamed scallop and seasonal mushroom with Chinese Shaoxing wine flavor
紅 燒 元 盅 翅	壺入りふかひれの煮込みスープ Braised shark's fin soup in Chinese pot
北 京 脆 皮 鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
生 菜 伊 比 利 巫 猪 肉	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
季 節 炒 蔬 菜	季節野菜のあっさり炒め Today's vegetables
XO 海 鮮 炒 飯	海鮮のXO醬チャーハン Seafood fried rice with XO sauce
本 日 時 令 甜 品	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
- 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.

梅花

メイファ Plum blossoms

¥15,000 (税込 ¥16,200)

前 菜 五 品 盆	五種前菜の盛り合わせ Selected appetizers (5 kinds)
柚 子 時 菜 炒 双 鮮	大海老と帆立貝柱の柚子香り炒め Stir-fried prawn and scallop with yuzu flavor
紅 焼 干 煎 魚 翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け Stir-fried shark's fin in special sauce
北 京 脆 烤 鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
白 灼 和 牛 肉	和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース Parboiled Japanese beef with original soy sauce
鮑 汁 鵝 肝 大 全 蘑 菇	ジャンボマッシュルームの煮込み フォアグラソース Braised big mushroom with foie gras sauce
地 辛 子 猪 肉 炒 飯	粗挽き三元豚の地辛子チャーハン Fried rice with "Sangenton" pork and Japanese mustard
本 日 時 令 甜 品	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert

荷花

ホーフア Lotusflower

¥ 20,000 (税込 ¥21,600)

精 品 前 菜 五 彩	特製 五種前菜の盛り合わせ Selected special appetizers (5 kinds)
蒜 茸 蒸 大 明 蝦	有頭大海老のガーリック蒸し Parboiled Japanese beef with hot and sour soup
紅 悶 大 排 翅	濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み Braised whole shark's fin in special sauce
北 京 脆 烤 鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
上 湯 金 菇 酸 菜 和 牛	牛肉の湯引き 酸味と辛味のスープ仕立て Parboiled Japanese beef with hot and sour soup
蠔 皇 烩 四 宝	海の幸と山の幸の煮込み Braised abalone and sea cucumber
干 貝 扒 時 菜	季節野菜の干し貝柱あんかけ Stir-fried seasonal vegetable with dried scallop sauce
葱 絲 鴨 子 湯 麵	鴨肉と細切りネギのあっさりつゆそば Soup noodle with duck meat and green onion
本 日 時 令 甜 品	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert

玫瑰

マイカイ Rose

¥ 30,000 (税込 ¥32,400)

精 品 前 菜 五 彩	特製 五種前菜の盛り合わせ Selected special appetizers (5 kinds)
清 蒸 開 辺 大 龍 蝦	伊勢海老の蒸し 特製ネギ醤油ソース (半身) Steamed Japanese lobster with original soy sauce
仏 跳 牆	ふかひれ姿と山海珍味の極上スープ Traditional Chinese medicinal soup
北 京 脆 烤 鴨	焼きたて北京ダック Peking duck
柚 子 胡 椒 炒 和 牛	和牛とレンコンの柚子胡椒炒め Stir-fried Japanese beef and lotus root with yuzu pepper sauce
蠔 皇 干 鮑	干しアワビの姿煮込み Braised dried abalone with oyster sauce
上 湯 竹 笙 釀 官 燕	燕の巣詰めキノガサ茸 上湯ソース仕立て Braised kinugasa mushroom with bird's nest in special sauce
元 盅 魚 翅 扒 蛋 白 炒 飯	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
本 日 時 令 甜 品	デザートの盛り合わせ Assortment of today's dessert