

# 季節コースメニュー

## ちょうあん 長安コース

お一人様 ¥8,000 (税・サ別)

### 前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ  
*Assorted appetizer (four kinds)*

### 椒塩炸魚魷

烏賊とうどのスパイス揚げ  
*Deep-fried squid and udo with spice*

### 海鮮粉皮青豆湯

海鮮と板春雨入りグリーンピースの温製スープ  
*Green peas soup with seafood and bean-starch vermicelli*

### 北京鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 豆鼓炒鶏条春素菜

豊後鶏と春キャベツ、筍の炒め 黒豆風味  
*Stir-fried seasonal vegetables and chicken with black bean sauce*

### 清炒空心菜

空心菜のあっさり炒め  
*Stir-fried Chinese water spinach*

### 牛油果鍋貼

アボカド入り焼き餃子  
*Pan-fried dumpling with avocado*

### 蠔油蛤仔叉焼炒飯

むきあさりと叉焼のかき油チャーハン  
*Fried rice with asari clam and oyster oil*

### 即日甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

## そしゅう 蘇州コース

お一人様 ¥12,000 (税・サ別)

### 前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ  
*Assorted appetizer (four kinds)*

### 海胆南瓜蝦球

大ぶり海老の特製ウニカボチャソース  
*Stir-fried prawn with sea urchin and pumpkin sauce*

### 紅焼白菜元壺

壺入り、白菜とふかひれの濃厚醤油煮込み  
*Braised shark's fin and pork shank with soy sauce in a pot*

### 北京鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 濃香腐乳肉

岩中豚肩ロースの柔らか煮込み 腐乳ソース  
*Braised pork loin with fermented bean curd*

### 豆苗炒豆板

豆苗と空豆の炒め  
*Stir-fried pea sprouts and broad bean*

### 芝士春素菜春卷

チーズ入り春野菜春巻き  
*Spring roll with cheese and seasonal vegetable*

### 櫻花蝦蛋清香米炒飯

桜エビと卵白入りジャスミン米チャーハン  
*Fried Jasmine rice with sakura shrimp and egg white*

### 即日甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

こくりゅう  
黄龍コース

お一人様 ¥16,000 (税・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

苔条炒新筍蝦球

大ぶり海老と新筍の炒め 青海苔風味  
*Stir-fried prawn with bamboo shoots, Blue seaweed flavor*

金華火腿堡翅

ふかひれと金華ハム入り蒸しスープ  
*Steamed medicinal soup with shark's fin and Jinhua ham*

北京鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

泡辣醬蒸石斑魚片

ハタの切り身の蒸し 辛味醤油ソース  
*Steamed grouper with spicy soy sauce*

烤大葱百花

海老すり身のせポワロー葱のオーブン焼き  
*Oven-baked poireau leek topped with shrimp paste*

豆板炒粉皮

空豆と板春雨のあっさり炒め  
*Stir-fried broad bean and bean-starch vermicelli*

濃郁蛤汁麵

ハマグリ出汁の煮込みそば  
*Stewed soup noodle with clam stock*

即日甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

てんだん  
天壇コース

お一人様 ¥20,000 (税・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

腐衣炸中蝦

才巻海老の湯葉巻き揚げ  
*Beancurd skin with shrimp*

紅焼大排翅

ふかひれの姿煮込み  
*Braised whole shark's fin*

北京鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

蒜茸粉絲蒸蛤

新鮮ハマグリと春雨のガーリック蒸し  
*Steamed surf clam with garlic*

岩中黒醋排骨

岩中豚の黒酢スブタ  
*Sweet and sour pork with black vinegar*

苔条扒竹笙露笋

キノガサ茸のアスパラガス詰めあおさソース  
*Braised kinugasa mushroom stuffed with asparagus*

焼特色菠蘿炒飯

焼豚とパイナップルの松の実チャーハン  
*Fried rice with roasted pork and pineapple*

即日甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

れいこう  
麗江コース

お一人様 ¥25,000 (税・サ別)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ  
*Assorted appetizer(six kinds)*

酔牡丹蝦

牡丹海老の紹興酒漬け  
*Marinated spot prawn with Chinese wine*

海胆香煎翅

ウニと九条ネギのせふかひれの煎り焼き  
*Roasted shark's fin with sea urchin and leek*

北京鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

波紋龍蝦料理

活きオマール海老料理(葱生姜・黒豆・チリソース)  
*Lobster (Green onion with ginger sauce, Black bean sauce, Chili sauce)*

白灼和牛片

和牛のしゃぶしゃぶ 香味醤油ソース  
*Parboiled Japanese beef with special soy sauce*

XO鮑粒炒飯

海鮮入りXO醬チャーハン  
*Fried rice with seafood and XO sauce*

即日甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

たんか  
丹霞コース

お一人様 ¥30,000 (税・サ別)

凍毛蟹

毛蟹の冷製 特製赤酢ソース  
*Cold hair crab with red vinegar*

清炒和牛春素菜

和牛と春野菜のあっさり炒め  
*Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetable*

海胆砂鍋大排翅

海胆のせふかひれの土鍋煮込み  
*Braised special whole shark's fin with sea urchin*

北京鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

紅煨甲魚

上海式スッポンの醤油煮込み  
*Braised softshell turtle with soy sauce*

椒塩炸筍行者大蒜

新筍と行者にんにくのスパイス揚げ  
*Deep-fried ascetic garlic and bamboo shoots with spice*

瑤柱金華火腿炒飯

金華ハムと干し貝柱炒飯、上湯スープかけ  
*Fried rice with Jinhua ham and dried scallop*

特選凍甜品

特製デザートプレート  
*Today's dessert*

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

*Our courses are made to enjoy for two or more guests*

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

*This menu is subject to change without notice*

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

*A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice*

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。

*Should you have any food allergies or special requests please ask our staff*