

ランチコース / Lunch Course menu

ほたん 牡丹コース

お一人様 ¥3,500 (税込 ¥3,780)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ

Assorted appetizer (four kinds)

即日海鮮

今週の海鮮料理

Seafood dish

即日湯

本日のスープ

Today's soup

即日肉

今週の肉料理

Meat dish

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心

Shanghai dim sum

麻婆豆腐烩飯

マーボトウフあんかけご飯

Rice with Mapo tofu

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

きょうか 杏花コース

お一人様 ¥5,000 (税込 ¥5,400)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

塩爛中蝦

才巻き海老の紹興酒香り揚げ

Deep-fried Japanese tiger prawn Chinese rice win flavor

腐竹時菇白羅卜湯

きのこ湯葉入りカブのすり流しスープ

Thin turnip soup with mushroom and yuba

紅焼扣肉 花巻

皮つき豚バラ肉の醤油煮込み 花巻添え

Braised pork with soy sauce

白灼蔬菜

旬の青菜の湯引き、特製醤油かけ

Boiled vegetable with special soy sauce

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心

Shanghai dim sum

上海炒麵

黄ニラ入り上海式あっさり焼そば

Sauteed noodle with chicken srarchy sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

とうか
桃花コース
お一人様 ¥7,500 (税込 ¥8,100)

前菜四拼盆

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

杏仁風沙蝦仁

海老の特製スパイス揚げ
Deep-fried shrimp with pepper

蟹肉魚翅湯

ふかひれと蟹肉入り醤油煮込みスープ
Shark's fin soup with crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

柚子醬炒牛肉

牛肉の柚子胡椒炒め
Stir-fried beef with yuzu zest and chili pepper

即日炒蔬菜

季節野菜のあっさり炒め
Stir-fried seasonal vegetables

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

咸魚青菜炒飯

塩漬け魚と青菜のチャーハン
Fried rice with salted fish and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

すいれん
水蓮コース
お一人様 ¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer (five kinds)

姜汁鍋香帶子

ホタテ貝柱煎り焼きとおこげの生姜ソースかけ
Scallop and crispy rice with ginger sauce

紅焼白菜元壺

白菜とふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋排骨

上海名物 黒酢スプタ
Sweet sour pork with black vinegar

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

大地魚蝦仁芋頭炒飯

海老とタロイモ入り干しヒラメ風味チャーハン
Fried rice with shrimp and taro, dry flatfish flavor

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

ききょう
桔梗コース

お一人様 ¥15,000 (税込 ¥16,200)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合せ
Assorted appetizer(six kinds)

即日海鮮

本日の海鮮料理
Today's seafood

砂鍋大排翅

特上 ふかひれの土鍋姿煮込み
Braised whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

時菜炒和牛肉

霜降り和牛と季節野菜のあっさり炒め
Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetables

雪菜肉絲湯麵

豚肉と高菜のスープそば
Soup noodle with pickled mustard leaf and pork

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

【オプションメニュー】

焼きたて 北京ダック

Beijing roasted duck

1 / 2羽(2~5枚) ¥5,000
half (2~5 rolls)

1羽(8~10枚) ¥10,000
whole(8~10 rolls)

点心

dim sum

ショーロンポー(1個~) ¥250

焼き餃子(3個~) ¥900

※これらのコースは二人様よりご注文頂けます。

※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。

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴致します。

※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、予め係りの者にお申し付け下さい。

※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

※This menu is subject to change without notice.

※A 10% service charge and tax will be added to the price.

※If you have any food allergies or special requests, please ask our staff.