

## ランチコース / Lunch Course menu

### 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)*

#### 干焼露笋蝦仁

海老とアスパラガスのチリソース  
*Braised shrimp and asparagus in chili sauce*

#### 蟹肉時菜湯

蟹肉入り夏野菜のスープ  
*Crab meat and seasonal vegetable soup*

#### 腰果炒肉丁

岩中豚とカシューナッツの炒め  
*Stir-fried pork and cashew nuts*

#### 上海式点心

上海点心師が作る本日の点心  
*Shanghai dim sum*

#### 大良式炒飯

松の実のせ牛挽き肉入り醤油味チャーハン  
*Fried rice with Chinese soy sauce*

#### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

### 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)*

#### 花椒炒星鰻

アナゴとパプリカの山椒炒め  
*Stir-fried conger eels and paprika with Chinese pepper*

#### 紅焼魚翅湯

ふかひれの醤油煮込みスープ  
*Shark's fin soup with soy sauce*

#### 無錫排骨

骨付きスペアリブの甘辛煮込み  
*Braised pork spare-rib with sweet and hot sauce*

#### 蝦米刀豆

干し海老とインゲンの香ばし炒め  
*Stir-fried dried shrimp and kidney bean*

#### 雪菜麻油炒飯

煎りゴマと野沢菜のチャーハン  
*Fried rice with turnip green and toasted sesame seeds*

#### 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)*

麻辣花萼蝦球

大ぶり海老と花ニラの四川風炒め

*Stir-fried prawn and spring starflower with Sichuan style sauce*

冬瓜魚翅湯

ふかひれ入り冬瓜のすり流しスープ

*Ground soup of winter melon paste with shark's fin*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

紅焼牛舌菇

牛タンと旬のキノコの醤油煮込み

*Braised beef tongue and mushroom with soy sauce*

清炒紅莧菜

紅ヒユ菜のあっさり炒め

*Stir-fried Chinese spinach*

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心

*Shanghai dim sum*

咸魚鶏粒炒飯

干し魚と鶏肉のチャーハン

*Fried rice with salted fish and chicken*

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)*

付衣蝦

才巻き海老の湯葉包み揚げ

*Beancurd Skin with Shrimp*

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*

岩中黒酢排骨 蔬菜

岩中豚の黒酢スブタ 青菜添え

*Sweet and 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*

蕃茄担々麺

トマト入り特製タンタンメン

*Dandan noodles with tomato*

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)

### 前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合せ  
*Assorted appetizer(five 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*

### 松露牛肉片

牛肉の炒め サマートリュフかけ  
*Stir-fried beef ,put summer truffle*

### 上湯竹笙光麺

キノガサ茸入り上湯スープそば  
*Special soup noodle with Kinugasa mushroom*

### 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 (2~5rolls)

1羽(8~10枚) ¥10,000  
whole(8~10rolls)

#### 点心 dim sum

ショーロンポー(1個~) ¥260

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.