

## ランチコース / Lunch Course menu

### ほたん 牡丹コース

お一人様 **¥3,500** (税金・サービス料別)

#### 前菜四拼盆

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

#### 豆鼓炒蝦仁

小海老と野菜の黒豆ソース  
*Stir-fried shrimp with vegetables*

#### 干貝竹筴湯

キヌガサ茸と干し貝柱のスープ  
*Dried scallop and kinugasa mushroom soup*

#### 黒椒炒肉丁

豚肉の黒胡椒炒め  
*Stir-fried pork with black pepper*

#### 上海式点心

上海点心師が作る本日の点心  
*Shanghai dim sum*

#### 叉焼生菜炒飯

叉焼とレタスのチャーハン  
*Fried rice with roasted pork with lettuce*

#### 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 **¥5,500** (税金・サービス料別)

#### 前菜四拼盆

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

#### 椒塩炸百合魷

イカとゴボウのスパイス揚げ  
*Deep-fried squid with burdock and spices*

#### 紅焼菇魚翅湯

ふかひれとキノコのスープ  
*Shark's fin soup with mushrooms*

#### 生菜包XO蝦粒

小海老のXO醬炒め レタス包み  
*Stir-fried shrimp with XO sauce wrapped in lettuce*

#### 豆苗豆板

豆苗と空豆のあっさり炒め  
*Stir-fried pea sprouts with broad bean*

#### 魚香肉絲炒麵

豚肉のすっぱ辛いあんかけ焼きそば  
*Sauteed noodle with Yuxiang shredded pork*

#### 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 (税金・サービス料別)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

*Assorted appetizer (four kinds)*

清炒紅芯帶子

ホタテ貝柱と紅芯大根の炒め

*Stir-fried scallop with red radish*

蛤魚翅燉湯

蛤とふかひれ入り薬膳蒸しスープ

*Steamed medicinal soup with clam and shark's fin*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

紅胡椒扒牛排骨

骨付きカルビの煮込み ピンクペッパーの香り

*Braised short rib with pink pepper*

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心

*Shanghai Dim sum*

蠔油蛤仔炒飯

むきあざりと叉焼のかき油チャーハン

*Fried rice with asari clam and oyster oil*

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 (税金・サービス料別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

菊苣柚子蝦球

大ぶり海老の柚子香る炒め

*Stir-fried prawn with Citron*

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 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*

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ

*Sweet and sour pork with black vinegar*

上湯炒菜心

菜の花の上湯ソースがけ

*Stir-fried canola flower with superior sauce*

海鮮炒米粉

海鮮入り焼きビーフン

*Rice noodle with seafood*

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 (税金・サービス料別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合せ

*Assorted appetizer (five kinds)*

時菜炒北寄貝

ホッキ貝と季節野菜のあっさり炒め

*Stir-fried surf clam with seasonal vegetables*

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*

白灼和牛片

和牛の湯引き 特製醤油ソース

*Parboiled Japanese beef with special soy sauce*

銀魚雪菜炒飯

揚げしらすと高菜のチャーハン

*Fried rice with fried whitebait and pickled mustard leaf*

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】

フオアグラ入り 焼き餃子 3ヶ ¥1,500

Fried dumpling with foir gras

大根もち 3ヶ ¥1,200

Turnip cake

※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.