

季節のコース / Course menu

季節のコース 【A】

お一人様 ¥8,000 (税込 ¥8,640)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ

Assorted appetizer (four kinds)

香辣炸小公魚

ワカサギと行者ニンニクの香り揚げ

Deep-fried smelt and alpine leek sharp taste

口磨蛤蜊燉湯

ハマグリとマッシュルーム入り蒸しスープ

Steamed soup with clam and mushrooms

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

葱焼猪蹄膀

豚すね肉と長葱の醤油煮込み

Braised pork shank and scallion with soy sauce

塩曲炒時菜

季節野菜の塩麴炒め

Stir-fried seasonal vegetables with salted rice malt

山菜春巻

豚肉とふきのとう入り春巻き

Spring roll in edible wild plants and pork

梅肉末炒飯

梅風味の挽き肉チャーハン

Fried rice with ground pork plum flavor

甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節のコース 【B】

お一人様 ¥11,000 (税込 ¥11,880)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

漕溜炸魚球

旬の白身魚の衣揚げ、酒粕ソース

Deep-fried white fish with sake lees

上湯百合海胆

ウニ入り百合根団子の金華ハムスープあんかけ

Lily bulb balls with thick starchy sauce

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

宮保牛肉

牛肉の特製甘辛ソース炒め

Stir-fried beef with sweet and spicy sauce

時菜粉皮魚子

空豆と板春雨の炒め、自家製カラスミかけ

Stir-fried broad bean and bean-starch top of dried mullet roe

魚翅水餃子

汽仙沼産ふかひれ入り水餃子

Boiled dumpling in shark's fin

扣肉烩飯

豚バラ肉のあんかけご飯

Boneless pork rib starchy sauce rice bowl

甜品

本日のデザート

Today's dessert

※これらのコースはお二人様よりご注文頂けます。 These courses are for a minimum of two orders or more

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する可能性がございます。 This menu is subject to change without notice

※表示価格に別途税金とサービス料（10%）を申し受けておりますので、御了承下さい。 A 10% service charge and tax will be added

季節のコース 【C】

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わせ

Assorted appetizer (five kinds)

風沙脆百花長芋

海老すり身と大和芋の特製スパイス揚げ

Deep-fried shrimp paste and yam with spice

蟹粉散翅湯

上海蟹ミソとふかひれの醤油煮込み

Braised shark's fin and crab meat with soy sauce

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

紅酒煮猪肉

熟成岩中豚の赤ワインソース煮込み

Braised aged pork with red wine sauce

蒜菜粉絲蒸蛤

新鮮ハマグリと春雨のガーリック蒸し

Steamed clam and glass noodles with garlic sauce

豆苗炒茭白

豆苗とマコモダケのあっさり炒め

Stir-fried pea sprouts and wild rice stem

XO時菇伊府麵

自家製XO醬とキノコの煮込みイーフーメン

Stewed noodle with mushrooms and XO sauce

甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節のコース 【D】

お一人様 ¥20,000 (税込 ¥21,600)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (five kinds)

菜心炒帶子

ホタテ貝柱と菜の花のあっさり炒め

Stir-fried canola flower and scallops

紅焼大排翅

ふかひれの姿煮込み

Braised special whole shark's fin

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

岩中黒酢排骨

岩中豚を使った黒酢スブタ

Sweet and sour pork with black vinegar

泡椒魚片鍋

白身魚と大根の酸っぱ辛いスープ仕立て

Braised white fish and radish with pickled pepper

蝦米炒刀豆

インゲンと干し海老の香ばし炒め

Stir-fried kidney bean and dried shrimp

干撈担々麵

四川風、汁なし担々麵

Brothless Dandan noodle

甜品

本日のデザート

Today's dessert

※これらのコースはお二人様よりご注文頂けます。 These courses are for a minimum of two orders or more

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する可能性があります。 This menu is subject to change without notice

※表示価格に別途税金とサービス料（10%）を申し受けておりますので、御了承下さい。 A 10% service charge and tax will be added

季節のコース 【D】
お一人様 ¥24,000 (税込 ¥25,920)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

翡翠辣蝦球

大ぶり海老のグリーンチリソース

Braised prawn in green chili sauce

魚子粉紅焼魚翅

ふかひれと青菜の醤油煮込み、カラスミかけ

raised shark's fin and vegetables with soy sauce put dried mullet roe

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒椒炒和牛

和牛ヒレ肉の黒コショウ炒め

Stir-fried Japanese beef fillet with black pepper

蟹粉扒鮑片

アワビとアスパラ詰め衣笠茸の上海蟹ミソあんかけ

Braised kinugasa mushrooms and crab butter stuffed with asparagus

豆苗炸冬笋

豆苗の炒め 揚げ竹の子添え

Stir-fried pea sprouts with fried bamboo shoots

干牡蠣荷叶飯

干し牡蠣入り蓮の葉包み蒸しご飯

Steamed fried rice with oyster wrapped in the leaf of a lotus

特選凍甜品

特製デザートプレート

Today's dessert

季節のコース 【F】
お一人様 ¥28,000 (税込 ¥32,240)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

即日精選海鮮

本日の海鮮料理

Seasonal seafood

砂鍋大排翅

土鍋入り特選ふかひれの姿煮込み

Braised special whole shark's fin

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

蠔油干鮑海参

干し姿アワビとナマコのオイスター煮込み

Braised dried whole abalone and sea cucumber in oyster sauce

塩釜和牛肉

和牛ヒレ肉の塩釜焼き

Japanese beef broiled with salt

鮑絲時菜粥

アワビと季節野菜のお粥 特製ふきミソ付き

Rice porridge with abalone and seasonal vegetables

特選凍甜品

特製デザートプレート

Today's dessert