

季節のコースメニュー / 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)*

翡翠辣蝦仁

海老のグリーンチリソース

*Braised prawn in green chili sauce*

毛蟹栗米湯

毛蟹入りフレッシュコーンスープ

*Corn soup with hair crab meat*

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

風沙大排骨

骨付きスペアリブのスパイス揚げ

*Deep-fried spareribs with spices*

即日蔬菜

本日の季節野菜

*Stir-fried seasonal vegetables*

蕃茄小龍包

トマト入りショーロンポー

*Soup dumpling in tomato*

鶏粒茗荷炒飯

鶏肉とミョウガのチャーハン

*Fried rice with chicken and Japanese ginger*

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)*

酒粕炸魚球

旬の白身魚の粕漬揚げ

*Deep-fried white fish with sake lees*

冷製青豆魚翅

ふかひれの冷製仕立て緑豆ソース

*Cold pea soup with shark's fin*

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

青花椒炒猪肉

豚肉の青山椒炒め

*Stir-fried pork with blue Japanese pepper*

白湯扒時菜

季節野菜の白湯かけ

*Seasonal vegetables with starchy sauce*

加厘和牛煎包

和牛入りカレー風味焼きまんじゅう

*Pan-fried curry flavor dumpling in Japanese beef*

蕃茄海鮮鍋巴

トマトと海鮮入りオコゲ

*Crispy rice with tomato and seafood*

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 【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)*

### 栗米XO煎帯子

#### トウモロコシとホタテの煎り焼き XO醬のせ

*Roasted corn and scallops with XO sauce*

### 螺貝蒜菜魚翅燉湯

#### ふかひれと螺貝、薬膳入り蒸しスープ

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

### 北京鴨子

#### 焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 万願寺白醬牛肉

#### 万願寺唐辛子と牛肉の白味噌炒め

*Stir-fried red pepper and beef with white miso*

### 毛蟹粉海胆蒸蛋

#### 雲丹入り茶碗蒸しの毛蟹ほぐし身あんかけ

*Steamed egg custard in sea urchin with hair crab meat starchy sauce*

### 空心菜茭白

#### 空心菜とマコモダケのあっさり炒め

*Stir-fried Chinese water spinach and wild rice stem*

### 油生菜叉焼炒飯

#### ロメインレタスとチャーシューチャーハン

*Fried rice with romaine lettuce and roasted pork*

### 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)*

### 毛蟹粉蝦球

#### 大ぶり海老と毛蟹のほぐし身炒め

*Stir-fried prawn and hair crab meat*

### 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*

### 黒酢炸排骨

#### 上海名物 黒酢のスプタ

*Sweet and sour pork with black vinegar*

### XO炒蝦夷鮑塊

#### 蝦夷アワビのXO醬炒め

*Stir-fried abalone with XO sauce*

### 栗奶扒菇菜

#### 季節野菜のコーンクリーム

*Seasonal vegetables with corn cream sauce*

### 蝦汁伊府麵

#### 海老出汁イーフーメン

*Boiled noodle with shrimp stock*

### 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 【E】  
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)*

即日海鮮  
本日の特選海鮮料理  
*Today's seasonal seafood*

毛蟹粉元壺  
毛蟹のほぐし身のせふかひれの濃厚醤油煮込み  
*Braised shark's fin and hair crab meat with soy sauce*

北京鴨子  
焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

黒椒和牛包生菜  
和牛の黒コショウ炒め、レタス包み  
*Stir-fried Japanese beef with black pepper stuffed lettuce rolls*

水煮魚片  
白身魚の四川風唐辛子煮込み  
*Poached spicy white fish slices*

上湯炸露笋  
二種アスパラガスの上海ソース  
*Deep-fried two kinds of asparagus with op-grade Chinese soup stock*

干鮑汁炒飯  
アワビ入り干し鮑ソースのチャーハン  
*Fried Rice with dried abalone sauce*

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)*

毛蟹海胆醬  
冷製毛蟹のほぐし身雲丹ソース  
*Hair crab meat with cold sea urchin sauce*

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*

即日海鮮  
本日の特選海鮮料理  
*Today's seasonal seafood*

豆鼓炒和牛  
和牛サーロインの黒豆ソース  
*Stir-fried Japanese beef sirloin with black bean sauce*

九王鶏絲白湯麺  
黄ニラと鶏肉の細切り入り白湯スープそば  
*Soup noodle with Chinese yellow chives and chicken*

特選凍甜品  
特製デザートプレート  
*Today's dessert*