

## 季節のコース / Course menu

### 季節のコース 【A】

お一人様 ¥8,000 (税金・サービス料別)

#### 前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ

#### 豆鼓炒時菜蝦仁

海老、四角豆、山伏茸の黒豆ソース炒め

#### 干貝竹筍小羅白羹

干し貝柱とキノガサ茸入り蕪のすり流しスープ

#### 北京鴨子

焼きたて 北京ダック

#### 黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ

#### 葱油蓮藕海老芋奶

海老芋と加賀レンコンの葱油炒め

#### 上海式点心

上海点心師が作る本日の点心

#### 魚子帶子大葉炒飯

ホタテととびっこ入り大葉風味のチャーハン

#### 甜品

本日のデザート

### 季節のコース 【B】

お一人様 ¥12,000 (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

#### 蝦仔炒大葱魷賊

紋甲イカとポワロネギの乾燥エビ卵炒め

#### 牛尾魚翅燉湯

ふかひれと牛テールの蒸しスープ

#### 北京鴨子

焼きたて 北京ダック

#### XO醬炒岩中豚

岩中豚と根菜の自家製XO醬炒め

#### 清蒸牛油果魚球

白身魚とアボカドの蒸し物、特製醬油かけ

#### 蒜茸炒蔬菜

季節野菜 (四角豆・百合根・蓮根) の生姜風味炒め

#### 菜甫蝦仁粒炒飯

中国漬け大根と海老のチャーハン

#### 甜品

本日のデザート

※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 **¥18,000** (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

#### 時菜炒螺片

真ツブ貝と季節野菜（四角豆・銀杏・舞茸）の炒め

#### 三宝紅焼元壺

ふかひれ・あわび・なまこの濃厚醤油煮込み

#### 北京鴨子

焼きたて 北京ダック

#### 黒醋扣大排骨

スペアリブの柔らか黒酢煮込み

#### 風沙百花山薬豆腐

海老すり身と山芋豆腐の揚げ物、特製スパイスかけ

#### 上湯栗子娃娃菜

ミニ白菜の栗入り金華ハムスープあんかけ

#### XO醬海鮮炒飯

海鮮入り自家製XO醬チャーハン

#### 甜品

本日のデザート

### 季節のコース 【D】

お一人様 **¥26,000** (税金・サービス料別)

#### 前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

#### 即日海鮮

本日の特選海鮮料理

#### 松茸砂鍋大排翅

松茸のせ特上ふかひれの姿土鍋煮込み

#### 北京鴨子

焼きたて 北京ダック

#### 陳年老醬和牛

和牛とズッキーニと栗のオリジナル甜面醬炒め

#### (奶香咖厘鮮鮑)

蝦夷アワビ

#### 豆苗炸苔条綠筍

台湾産リョクチクの青海苔和え、豆苗添え

#### 牛油果担々麵

アボカド入り濃厚白ごまタンタン麵

#### 甜品

本日のデザート