

季節コースメニュー / Seasonal course menu

^{すいぎょく}
翠玉コース
お一人様 **¥9,000**(税・サ別)

前菜四拼盆
季節の前菜四種盛り合わせ
Assorted appetizer (four kinds)

蒜泥炒蝦仁
小海老の特製ガーリックソース
Stir-fried shrimps with garlic sauce

胎貝魚翅燉湯
ふかひれとムール貝入り薬膳蒸しスープ
Steamed medicinal soup with shark's fin and mussels

北京鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

紅焼煨茼葱排骨
スペアリブとポワローネギの醤油煮込み
Braised spareribs and leek with soy sauce

上海点心 二種
上海点心(大根もちと角煮入りパイ)
Shanghai dim-sum (two kinds)

叉焼根菜生姜炒飯
チャーシューと根菜の生姜香るチャーハン
Fried rice with grilled pork and root vegetables

即日甜品
本日のデザート
Today's dessert

^{さんご}
珊瑚コース
お一人様 **¥14,000**(税・サ別)

前菜五拼盆
季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer (five kinds)

茼葱炒海鮮
海鮮とポワローネギのあっさり炒め
Stir-fried seafood and leek

紅焼元壺
壺入り、ふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin with soy sauce in a pot

北京鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋炸排骨
名物 黒酢のスプタ
Sweet and sour pork with black vinegar

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

水煮刀削麺
四川風 辛味スープ刀削麺
Spicy hot knife-cut noodles

即日甜品
本日のデザート
Today's dessert

しんじゆ
真珠コース
お一人様 ¥20,000 (税・サ別)

前菜六拼盆
季節の前菜六種盛り合わせ
Assorted appetizer (six kinds)

香辣炒蝦球
大ぶり海老の揚げ物、スパイシーソルトと香菜の香り
Deep-fried coating scallops with spicy salt and coriander flavor

砂鍋大排翅
特選ふかひれの特製土鍋煮込み
Braised special whole shark's fin

北京鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

宮保煎鵝肝鍋巴
フォアグラのソテー甘辛ソース おこげ添え
Sauteed foie gras with sweet and spicy sauce add crispy rice

生姜炒広東白菜
広東白菜の炒め、ジンジャーソース
Stir-fried bok choy with ginger sauce

松菌帯子炒飯上湯
松茸とホタテ貝柱のチャーハン 上湯スープ添え
Fried rice with Matsutake mushrooms and scallops add superior soup

即日甜品
本日のデザート
Today's dessert

ほうぎよく
芳玉コース
お一人様 ¥26,000 (税・サ別)

特製前菜盆
鮑入り特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

清炒松菌和牛
松茸と和牛フィレ肉のあっさり炒め
Stir-fried Matsutake mushrooms and Japanese beef fillet

干煎排翅松菌青葱上湯
松茸のせふかひれの煎り焼き、上湯ソースかけ
Roasted shark's fin with superior soup, topped with Matsutake

北京鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

干焼有頭蝦
有頭海老の特製チリソース煮込み
Braised prawn with special chili sauce

豆苗炸苔条緑筍
台湾産リョクチクの青海苔和え 豆苗添え
Deep-fried bamboo shoots with green laver, stir-fried pea sprouts

鮑汁鮑茸末炒飯
アワビと松茸入り干シアワビ戻し汁チャーハン
Fried rice with abalones and Matsutake mushrooms dried abalones sauce

特選凍甜品盆
特製デザートプレート
Today's dessert