

4月1日から4月31日まで

期間限定コース

【 すみれ 】

季節の食材をふんだんに取り入れた
おすすめコース。

お一人様 ¥20,000 (税込・サ別)

酔牡丹蝦

牡丹蝦の紹興酒漬け

Marinated BOTAN shrimp with Chinese wine

姜炒時菜蛍魷魚

ホタルイカと季節野菜のジンジャーソース

Stir-fried firefly squid and vegetables with ginger sauce

蟹粉元壺

壺入り 蟹肉とふかひれの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin and crab butter in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

風沙炸排骨

スペアリブの行者ニンニク入りガーリック揚げ

Deep-fried pareribs and alpine leek with garlic

蜆菜心洋葱春卷

新玉ねぎとあさり、菜の花入り春巻き

Spring roll in clams and canola flower

白魚蔬菜炒麵

シラウオと春野菜入りあっさり焼きそば

Stir-fried noodles with ice fish and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※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。

This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge will be added to the price change without notice

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

季節コース 【翠玉】

お一人様 ¥11,000 (税込・サ別)

前菜四拼盆

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

椒塩炸時菜魷魚

烏賊と春野菜のスパイス揚げ
Deep-fried squid and seasonal vegetables with spice

銀魚魚翅湯

シラウオ入りふかひれスープ
Shark's fin soup with ice fish

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

紅焼油面筋岩中肉片

岩中ポークと中国揚げ麩の醤油煮込み
Braided pork and dry baked wheat gluten with soy sauce

湯扒蛤蜊腐皮春卷

アサリと菜の花の湯葉巻きスープあんかけ
Beancurd skin with clams and canola flower starchy sauce

干貝素菜蛋粥

干し貝柱と春野菜の玉子粥
Rice porridge with dried scallops and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節コース 【珊瑚】

お一人様 ¥17,600 (税込・サ別)

前菜五拼盆

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

白灼蛸

水蛸の湯引き 特製醤油ソース
Boiled octopus with special soy sauce

甲魚元壺

壺入りふかひれのすっぽん上湯煮込み
Braised shark's fin in soft-shelled turtle stock

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

小茴香時菜羊肉片

ラム肉と季節野菜の炒め クミンの香り
Stir-fried lamb and vegetables with cumin

干蝦菇娃娃菜

キノコとわか菜の煮込み 干し海老風味
Braised mushrooms and baby Chinese cabbage with dried shrimp

銀魚生菜炒飯

シラウオとレタスのチャーハン
Fried rice with ice fish and lettuce

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節コース 【黄龍】

お一人様 ¥24,200 (税込・サ別)

前菜五拼盆

特製前菜六種盛り合わせ
Special assorted appetizer

干番茄炒時菜貝類

旬の貝とドライトマトのあっさり炒め
Stir-fried shellfish and dried tomato

砂鍋紅焼大排翅

特選 ふかひれの姿土鍋煮込み
Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

泡辣醬煨牛腩

牛バラ肉の塩漬け唐辛子の煮込み
Braised beef rib with salted pepper

清炒時菜青菜茭白

青菜とマコモ筍のあっさり炒め
Stir-fried vegetables and wile rice with XO sauce

雪菜蟹肉葱油拌麵

蟹肉と高菜の炒めのせ葱油そば
Boiled noodles with crab meat and leaf mustard

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

季節コース 【芳玉】

お一人様 ¥33,000 (税込・サ別)

特品前菜六拼盆

特製前菜六種盛り合わせ
Special assorted appetizer

時菜菜花炒蝦夷鮑

蝦夷鮑と菜の花のあっさり炒め
Stir-fried "EZO" abalone with crown daisy

砂鍋干煎蟹黃散翅

ふかひれの煎焼き 蟹の内子の濃厚土鍋煮込み
Pan-fried shark's fin with crab butter

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

蒜泥清蒸波紋龍蝦

活けオマール海老ガーリック蒸し
Steamed lobster with garlic and soy sauce

干焼時菜炒和牛肉片

黒毛和牛と季節野菜の甘辛山椒炒め
Stir-fried Japanese beef and vegetables with sweet and spicy sauce

金華火腿湯麵

金華ハムと季節の青菜のせつゆそば
Soup noodles with Jinhua ham and vegetables

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ
Today's dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※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。

This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を預賦いたします。

A 10% service charge will be added to the price change without notice

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※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。

This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を預賦いたします。

A 10% service charge will be added to the price change without notice

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff