



ランチコースメニュー

【牡丹コース】

お一人様 ¥4,400 (税込・サービス料別)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

上海点心二種

点心 (小龍包、上海蟹ミソ入り春巻き)

Two kind's of dimsum

韭菜餃子

ニラと海老入り水餃子

Boiled dumplings in shrimps and Chinese chive

黒椒炒海鮮時菜

海鮮と季節野菜の黒胡椒炒め

Stir-fried seafood and vegetables with black pepper

鶏絲搾菜笋湯麵

鶏肉と搾菜、筍あんかけ汁そば

Soup noodles with chicken and bamboo shoots starchy sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

【桃花コース】

お一人様 ¥11,000 (税込・サービス料別)

前菜五拼盆

季節前菜五種盛り合せ

Assorted appetizer (five kinds)

黒醋炸帶子西蘭花

ホタテの衣揚げ 特製黒酢ソース

Deep-fried scallops with black vinegar sauce

紅焼白菜元壺

白菜とふかひれの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

清炒韭菜海鮮

海鮮とポワロー葱のあっさり炒め

Stir-fried seafood and leek

酸辣鍋巴

サンラータンオコゲ

Hot and sour soup with burnt rice

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

LUNCH COURSE MENU

【杏花コース】

お一人様 ¥7,150 (税込・サービス料別)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

麻辣炒鶏片芥蘭菜

鶏肉とカイラン菜、筍のマーラー醬炒め

Stir-fried chicken and Chinese broccoli with spicy hot sauce

上海蟹粉豆腐粉皮湯

上海蟹肉と板春雨のスープ

Glass noodles soup with Shanghai crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

奶油茸帶子

旬のたっぷりキノコと帆立のクリームソース煮込み

Braised mushrooms and scallops in cream sauce

叉焼生菜炒飯

チャーシューとレタスのチャーハン

Fried rice with roasted pork and lettuce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

【蓮華コース】

お一人様 ¥17,600 (税込・サービス料別)

前菜五拼盆

季節前菜五種盛り合せ

Assorted appetizer (five kinds)

上海蟹粉炸魚球

白身魚の衣揚げ 上海蟹ミソあんかけ

Deep-fried white fish with Shanghai crab butter sauce

獅子頭小排翅燉湯

上海郷土風 ふかひれ入り岩中豚の特製蒸しスープ

Steamed shark's fin and aballoon soup with pork

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

苔条炒松菌鮑

蝦夷アワビと松茸の青海苔ソース炒め

Stir-fried EZO abalone and matsutake mushroom with green laver sauce

上海蟹粉拌麵

上海蟹ミソあんかけ葱油そば

Boiled noodle with leek oil with Shanghai crab butter

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert



【旬の味覚スペシャルショートコース】

お一人様 ¥36,300 (税込・サービス料別)

珍味原只酔蟹 (一匹)

珍味 上海蟹の老酒漬け (一匹)

Marinated Shanghai crab with Chinese wine

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦姿蒸し (メス中、オス中)

Steamed Shanghai crab

紅焼大排翅扒炒飯

ふかひれの姿煮込みかけチャーハン

Fried rice with whole shark's fin

即日凍甜品盆

特製デザート盛り合わせ

Today's dessert

【オプションメニュー】

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

1/4羽 (1~2枚) ¥3,410

one-quarter (1~2rolls)

1/2羽 (3~5枚) ¥6,050

half (3~5rolls)

1羽 (6~8枚) ¥12,100

whole (6~8rolls)

上海点心

Shanghai dim sum

上海蟹ミソ入り小龍包 (3ヶ) ¥1,650

*Steamed soup bun with pork filling
and Shanghai crab butter*

上海蟹ミソ入り春巻き (3本) ¥1,650

*Spring roll with pork
and Shanghai crab butter*

※これらのコースは二人前よりご注文頂けます。

※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。

※表示規格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りの者にお申し付け下さい。

※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

※This menu is subject to change without notice.

※A 10% service charge will be added to the price.

※If you have any food allergies or special requests, please ask our staff.