

ランチコース

ほたん 牡丹コース

お一人様 ¥4,640 (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)

上海点心二種

点心二種盛り合わせ

Two kinds of dim sum

沙茶炒時菜鶏片

鶏肉と季節野菜の中華風バーベキューソース炒め

Stir-fried chicken and vegetables with BBQ sauce

泡辣煮魚片揚豆腐

揚げ豆腐と白身魚の塩漬け唐辛子煮込み

Braised fried-tofu and white fish in salted peppers

叉焼絲葱湯麺

チャーシューと野菜の炒めのせ汁そば

Soup noodles with roasted pork and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

きょうか
杏花コース

お一人様 ¥7,700 (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)

腐乳炒時菜海鮮

海鮮と季節野菜の腐乳ソース炒め
Stir-fried seafood and vegetables with fermented bean curd sauce

上海蟹肉魚翅湯

上海蟹肉とふかひれのとろみスープ
Shark's fin soup with Shanghai crab

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

無錫排骨

骨付きスペアリブの煮込み 黒酢風味
Braised spare rib with black vinegar sauce

姜時菜海鮮炒飯

海鮮と野菜の生姜風味チャーハン
Fried garlic rice with seafood and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

とうか
桃花コース

お一人様 ¥12,100 (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)

蟹粉炒時菜鮑魚

アワビと季節野菜の蟹ミン炒め
Stir-fried abalone and vegetables with Shanghai crab

紅焼白菜元壺

壺入り、ふかひれと白菜の濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and Chinese cabbage in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のすぶた 青菜添え
Sweet and sour pork with vegetables

咸魚鶏丁生菜炒飯

鶏肉とハムユイのレタスチャーハン
Fried rice with chicken and salted fish

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

すいれん
水蓮コース

お一人様 ¥17,000 (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)

苔条炒時菜鮑魚

アワビと季節野菜の青海苔炒め
Stir-fried abalone and vegetables with aonori

蟹粉元壺

上海蟹ミソのせふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and Shanghai crab butter in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋煎岩中熟成豚

熟成岩中豚の煎り焼き 黒酢ソース
Roasted pork with black vinegar sauce

蜆海鮮荷叶飯

海鮮とシジミ出汁入り蓮の葉包みご飯
Steamed freshwater clam soup rice with seafood

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

ききょう
桔梗コース

お一人様 ¥25,000 (税込・サ別)

前菜六拼盆

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

蟹粉炸甘鯛

甘鯛の松笠揚げ 上海蟹ミソース
Deep-fried tilefish with Shanghai crab sauce

砂鍋大排翅

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

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

腐乳炒時菜鮑魚

アワビと季節野菜の腐乳ソース炒め
Stir-fried abalone and vegetables with fermented bean curd sauce

牛肉絲九王湯麵

細切り牛肉と黄ニラのアんかけ汁そば
Soup noodle with beef and yellow chive starchy sauce

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ
Today's assorted dessert

※これ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

※表示価格に別途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などございましたら、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