

# 年末年始ランチコースメニュー

## 福コース

お一人様 ¥7,000 (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)*

### 干焼双鮮

白身魚と紋甲イカのチリソース煮込み

*Braised white fish and squid with chili sauce*

### 鶏絲髮菜芙蓉湯

鶏肉と中国海藻の卵白のとろみスープ

*Egg white soup with chicken and seaweed*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 上海点心二種

上海点心師が作る本日の点心二種

*Two kind of dim sum*

### 干蝦苧蒿炒飯

帆立貝柱と春菊のチャーハン

*Fried rice with scallops and crown daisy*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 禄コース

お一人様 ¥12,000 (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)*

### 柚子胡椒炒時菜蝦球

大ぶり海老と季節野菜の柚子胡椒風味炒め

*Stir-fried prawn and vegetables with citrus chili paste*

### 白菜紅焼元壺

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 with soy sauce in a pot*

### 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

*Braised pork and wheat gluten with soy sauce*

### 九王鶏絲湯麵

鶏肉と黄韭の炒めのせつゆそば

*Soup noodle with chicken and Chinese yellow chives*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's 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

## 寿コース

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)*

### 蟹粉炸带子

ホタテの衣揚げ 上海蟹ミソあんかけ

*Deep-fried scallops with Shanghai crab butter*

### 干煎上湯磨菇散翅

ふかひれとキノコの煎り焼き 上湯スープ

*Roasted shark's fin and mushrooms with top-grade Chinese soup stock*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 清炒時菜青菜

季節の青菜のあっさり炒め

*Sichuan boiled beef and vegetables in fiery sauce*

### 砂鍋水煮牛肉

牛肉と野菜の四川風辛味煮込み

*Stir-fried seasonal vegetables*

### 蟹肉生菜炒飯

蟹肉レタスチャーハン

*Fried rice with crab and lettuce*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 星コース

お一人様 ¥22,000 (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)*

### 時菜茼蒿炒蝦夷鮑

蝦夷鮑と春菊のあっさり炒め

*Stir-fried abalone with crown daisy*

### 砂鍋紅焼翅

ふかひれの土鍋醤油煮込み

*Braised special whole shark's fin*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Steamed Shanghai crab*

### XO醬白灼和牛

XO醬のせ霜降り和牛の湯引き 特製醤油ソース

*Parboiled Japanese beef with special soy sauce topped with XO sauce*

### 蒜泥時菜青菜

季節の青菜とマコモ筍のニンニク風味炒め

*Stir-fried vegetables and wild rice with garlic*

### 蝦仁烏魚子芙蓉炒飯

からすみと海老の卵白あんかけチャーハン

*Fried rice with dried mullet roe and shrimp starchy sauce*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*