

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