

季節コース

翠玉コース

お一人様 **¥11,000** (税込・サ別)
(¥10,000)

前菜四拼盆

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

時菜炒鮮魚

鮮魚と季節野菜のあっさり炒め
Stir-fried seasonal vegetables and fish

木瓜魚翅燉湯

ふかひれとパイアの薬膳蒸しスープ
Steamed medicinal soup with shark's fin and papaya

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

紅焼扣肉

豚の角煮 蒸しパン添え
Soy-braised pork attached steamed bun

湯扒梅肉湯葉春卷

梅肉と大葉入り海老湯葉春巻のスープあんかけ
Beancurd skin with shrimp and perilla and plum pulp thick starchy sauce

蕃茄鶏肉粥

トマトと鶏肉のおかゆ
Rice porridge with tomato and chicken

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

珊瑚コース

お一人様 **¥16,500** (税込・サ別)
(¥15,000)

前菜五拼盆

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

大葉山椒炒時菜海鮮

海鮮と季節野菜の大葉山椒炒め
Stir-fried seafood and vegetables with perilla Japanese pepper

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 黒酢の酢豚
Sweet and sour pork with vegetables

時菜炒青菜

季節の青菜のあっさり炒め
Stir-fried seasonal vegetables

香菇竹笙湯麵

椎茸とキノガサ茸のスープそば
Soup noodles with Shiitake and Kinugasa mushrooms

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

黄龍コース

お一人様 **¥22,000** (税込・サ別)
(¥20,000)

特製前菜六拼盆

雲丹の紹興酒漬け入り前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

咸蛋炸蝦球

大ぶり海老の塩漬けアヒル卵の衣揚げ
Stir-fried prawn with seasonal vegetables

砂鍋大排翅

特上 ふかひれの土鍋姿煮込み
Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

白灼時菜貝類

旬の貝の湯引き 特製醤油ソース
Parboiled shellfish with special soy sauce

紅焼大排骨

骨付きスペアリブの醤油煮込み 青菜添え
Braised bone-in spare ribs with soy sauce

梅肉和牛大葉炒飯

梅肉と大葉の和牛チャーハン
Fried Japanese beef rice with perilla and plum pulp

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
※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め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

真珠コース

お一人様 **¥27,500** (税込・サ別)
(¥25,000)

特製前菜六拼盆

雲丹の紹興酒漬け添え前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

風沙炸蝦球

大ぶり海老と季節野菜のガーリック風味揚げ
Deep-fried prawn and seasonal vegetables with garlic

紅焼雲丹元壺

炙り雲丹のせふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and broiled sea urchin in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

葱姜炒鮑魚

活け鮑の葱生姜風味炒め
Stir-fried abalone with leek and ginger sauce

泡辣椒煮牛頬肉

牛ほほ肉の塩漬け唐辛子煮込み
Braised beef cheek meat with salted chili pepper

蟹粉鍋巴

蟹肉入りあんかけおこげ
Crispy rice with crab meat starchy sauce

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

芳玉コース

お一人様 **¥37,400** (税込・サ別)
(¥34,000)

特製前菜六拼盆

雲丹の紹興酒漬け添え前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

上湯竹笙燕窩

キヌガサ茸のツバメの巣詰め 上湯ソース
Braised kinugasa mushroom stuffed with swallow's nest

南国風沙律炸龍蝦

伊勢海老の南国風マヨネーズ和え
Deep-fried spiny lobster with tropical style mayonnaise

毛蟹粉砂鍋大排翅

ふかひれの土鍋姿煮込み 毛蟹ほぐし身あんかけ
Braised whole shark's fin and crab meat in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

青山椒炒時菜和牛

和牛ロース肉と季節野菜の青山椒炒め
Stir-fried beef and vegetables with Japanese pepper

白灼貝類紅焼湯麺

旬の貝の湯引きのせつゆそば
Soup noodle topped with seasonal shellfish

即日凍甜品盆

特製デザートの盛り合わせ
Today's assorted 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 pricechange without notice

※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

