

季節コース

翠玉コース

お一人様 **¥9,900** (税込・サ別)
(¥9,000)

前菜四拼盆

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

清蒸櫻蝦魚片

桜海老のせ白身魚の蒸し物
Steamed white fish topped with Sakura shrimp

牛尾骨魚翅燉湯

ふかひれと牛テールの薬膳蒸しスープ
Steamed medicinal soup with shark's fin and beef tail

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

大葉山椒炒鶏片

鶏肉と季節野菜の大葉山椒ソース炒め
Stir-fried chicken and vegetables with perilla Japanese pepper sauce

菜花竹笋春卷

菜の花と筍、あさり入り春巻き
Spring rolls of canola and clam

大蒜銀魚時菜米粉

しらす入りガーリックビーフン
Stir-fried rice noodles and whitebait with garlic

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

珊瑚コース

お一人様 **¥17,600** (税込・サ別)
(¥16,000)

前菜五拼盆

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

清蒸北寄貝粉絲

ホッキ貝と春雨のあっさり蒸し
Steamed surf clam and glass noodles

甲魚魚翅元壺

スッポン出汁のふかひれ濃厚煮込み
Braised shark's fin in Soft-shelled turtle soup stock

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

風沙炸排骨

スペアリブの特製スパイス揚げ
Deep-fried spareribs with special spice

豆苗炒豆板

豆苗とそら豆の炒め
Stir-fried pea sprouts and broad beans

福建炒飯

福建式 あんかけチャーハン
Fujian fried rice

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)

前菜六拼盆

鮑入り季節の前菜六種盛り合わせ
Special assorted appetizer

清菜炒時菜蝦球

大ぶり海老と春野菜のあっさり炒め
Stir-fried prawn with seasonal vegetables

蟹粉元壺

蟹のほぐし身かけふかひれの濃厚煮込み
Braised 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

白灼水蛸

水だこの湯引き 香味醤油ソース
Parboiled octopus with special soy sauce

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ、青菜添え
Sweet and sour pork with vegetables

蠣油和牛大蒜炒飯

和牛と行者ニンニク入りオイスターソースチャーハン
Oyster sauce fried rice with Japanese beef and Ascetic garlic

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)

前菜六拼盆

鮑入り季節の前菜六種盛り合わせ
Special assorted appetizer

葱姜炒当日海鮮

本日の海鮮、上海式葱生姜煮込み
Braised today's seafood with leek and ginger sauce

紅焼白子元壺

壺入りふぐの白子とふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and pufferfish milt in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋牛舌

牛タンの黒酢ソース煮込み パリパリごぼうと共に
Braised beef tongue with black vinegar sauce

蟹粉双露笋

2種アスパラガスの湯引き 蟹ミソあんかけ
Parboiled two kind's of asparagus with crab butter

櫻蝦苔条炒飯

桜海老とあおさのチャーハン 上湯スープ添え
Fried rice sakura shrimp with sea lettuce, special soup

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)

前菜六拼盆

鮑入り季節の前菜六種盛り合わせ
Special assorted appetizer

山椒清蒸当日海鮮

本日の海鮮、あっさり蒸し 山椒の香り
Steamed today's seafood with Japanese pepper

砂鍋大排翅

特選ふかひれの土鍋煮込み
Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

蠣皇干鮑露笋竹笠

干し鮑とホワイトアスパラのオイスターソース
Braised dried abalone and white asparagus with oyster sauce

黒椒煎牛舌

牛タンの煎り焼き 黒胡椒風味
Pan-fried beef tongue with black pepper

甲魚粥鍋巴

おこげのセスッポン出汁のお粥 ふきのとうミソ添え
Porridge with soft-shelled turtle soup stock topped with burnt puff rice

即日凍甜品盆

特製デザートの盛り合わせ
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