

# 紫玉蘭コースメニュー

Dinner

¥4,300

## 前菜四種盛り合わせ

Appetizer (4kinds)  
前菜四品盆

## イカの湯引き

Boiled Squid Cantonese Style  
白灼魷魚

## カニ肉とナズナのスープ

Crab meat and Shepherd's purse soup  
蟹肉薺菜羹

## ユーリンチー

Chinese Fried Chicken with special sauce  
油淋雞塊

## 本日の点心二品

Today's Recommended Dim sum (2kinds)  
精選二点心

## チャーシューと栗のココナッツ風味炒飯

Fried rice with Roasted Pork and Coconut  
椰絲叉燒炒飯

## 本日のデザート

Dessert  
即日凍甜品

Dinner

¥5,500

## 前菜四種盛り合わせ

Appetizer (4kinds)  
前菜四品盆

## 帆立貝柱と季節野菜の炒め

Sauteed Scallop and Seasonal vegetables  
時菜炒鮮貝

## 烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ

Silky Chicken and Asian Ginseng Soup  
烏骨鶏燉湯

## 名物 北京ダック

Peking Duck  
北京烤鴨子

## 黒酢の酢豚

Sweet and Sour Pork in Black vinegar  
黒醋排骨

## 本日の野菜料理

Today's Vegetable Dish  
即日炒蔬菜

## 海鮮入りバジル風味炒飯

Fried rice with Seafood and Chinese Basil  
九層塔炒飯

## 本日のデザート

Dessert  
即日凍甜品

Dinner

¥8,800

## 前菜四種盛り合わせ

Appetizer (4kinds)  
前菜四品盆

## エビとアスパラの炒め

Sauteed Shrimp and Asparagus  
蘆筍炒蝦球

## フカヒレと白菜の煮込みスープ

Chinese cabbage and Shark's fin soup  
白菜元盅

## 名物 北京ダック

Peking Duck  
北京烤鴨子

## 豚の角煮 花巻添え

Braised Pork with Chinese steam bread  
東坡肉拼花卷

## 点心師特製 水餃子

Boiled Dumpling  
水餃子

## 海鮮入りXO醤炒飯

Fried rice with XO sauce and Seafood  
海鮮XO醬炒飯

## 本日のデザート

Dessert  
即日凍甜品

Dinner

¥13,200

## 前菜五種盛り合わせ

Appetizer (5kinds)  
前菜五品盛

## ソフトシェルクラブと春雨の土鍋

Earthen pot with Soft-shell crab and Vermicelli  
軟殼蟹粉絲熱鍋

## フカヒレの姿煮込み

Braised Shark's fin  
紅燒大排翅

## 名物 北京ダック

Peking Duck  
北京烤鴨子

## 牛ハラミのトマトソース

Sauteed Beef Outside Skirt in Tomato sauce  
中式牛柳

## 点心師特製 小籠包

Soup Dumpling  
小籠包

## 蟹肉と卵白の炒飯

Fried rice with Crab meat and Egg white  
北海炒飯

## 本日のデザート

Dessert  
凍甜品盆

※上記の価格は税込み価格です。  
※コース料理は二名様より承ります。  
※仕入れの状況により内容を変更する場合がございます。