

季節の特別料理

Chef's Seasonal Recommend



中国飯店

紫玉蘭

CHINA BARU SHIGYOKURAN

前菜
餐前小食 Appetizers

数量限定

愛媛県産 渡り蟹の紹興酒漬け
醉蟹

一杯 ¥10,600 ~

海鮮
游龍活魚 Seafood

帆立貝柱と季節野菜の山椒炒め 柚子の香り
山椒炒柚子鮮貝

¥3,400

赤貝と九条葱の炒め 黒胡椒の香り
黒椒炒京葱赤貝

¥3,600

本日の鮮魚 桜の葉包み蒸し
清蒸櫻葉時魚

¥3,300

オマール海老炒め XO醬ソース
XO醬炒大龍蝦

一尾 ¥11,800 ~

スープ
汤 Soup

壺入りフカヒレ百合根の醤油煮込み
紅焼百合根元壺

お一人様 ¥6,800

海老と板春雨のアボカドスープ
蝦春雨牛油果湯

お一人様 ¥1,600

野菜
時令蔬菜 Vegetables

季節中国野菜の炒め
中式炒素菜

¥1,800

早掘り竹の子と豆苗の炒め
竹笋炒豆苗

¥2,800

肉料理
牛猪家禽 Meat

新西蘭産 こだわりラム肉の香り揚げ
蒜茸炸羊肉

¥3,300

牛肉と竹の子の炒め クミンのアクセント
孜然炒竹笋牛肉

¥3,400

和牛フィレ肉と季節野菜ガーリック炒め
ホースラディッシュ添え
蒜茸炒牛腩利

¥8,800

麺・飯
五穀之豊 Noodle and Rice

数量限定

イタリア産たっぷりトリュフと鮑のチャーハン
鮑魚松露炒飯

¥5,300

香ばしい桜海老と春野菜、生姜のチャーハン
桜蝦生姜炒飯

¥2,800

春野菜と蟹肉のチャーハン
サルデーニャ産カラスミをかけて
蟹肉烏魚子蔬菜炒飯

¥3,300

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。※Menus are subject to 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。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

