

Dinner course

蘭花 ORCHID

¥9,500

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

紹興酒蒸蛤仔 愛知県産 大浅利【内紫貝】の紹興酒蒸し
Steamed Purplish washington-clam with Shaoxing rice wine flavor

白菜魚翅元壺 フカヒレと白菜の煮込みスープ
Chinese cabbage & Shark's fin Soup

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

京醬牛肉 牛肉の中国風甘味噌炒め
Stir-fried beef and sweet pepper

清炒時菜 季節野菜の炒め
Today's Vegetable Dish

海鮮拌麵 紫玉蘭流 海鮮のあえそば
Mixing Noodle with Seafood

甜品 デザート
Dessert

木蓮 MAGNOLIA

¥6,000

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

油泡开心果蝦仁 海老と旬野菜の炒め ピスタチオのフレーバー
Stir-fried Sauteed Shrimp and Seasonal Vegetable with Pistachio

冬瓜海螺純菜湯 冬瓜とつぶ貝のスープ ジュンサイを浮かべて
Winter melon soup with Whelk and Water Shield

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

黒醋排骨 黒酢スプタ
Sweet & Sour Pork

清炒時菜 季節野菜の炒め
Today's Vegetable Dish

檸檬鶏炒飯 国産レモンと鶏肉の炒飯
Fried rice with Lemon & Chicken

甜品 デザート
Dessert

白木蓮 YULAN MAGNOLIA

¥19,800

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

麻辣粉絲龍蝦 伊勢海老と春雨の四川風炒め
Steamed spiny lobster and bean-starch vermicelli
with Sichuan spicy sauce

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

紅焼排翅 フカヒレの姿煮
Braised Shark's fin

清蒸時魚 本日の鮮魚 蒸し料理
Today's Fresh fish steamed

苦瓜炒和牛肉 和牛サーロインと沖縄産苦瓜の炒め
Stir-fried Japanese beef Sirloin and Bitter gourd, oyster sauce

鳥魚子洋芹菜炒飯 カラスミとセロリの炒飯
botargo and celery Fried Rice

甜品 デザート
Dessert

紫玉蘭 SHIGYOKURAN

¥14,800

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

軟殻蟹粉絲鍋 ソフトシェルクラブ 青山椒のアクセント
Soft-shell crab & bean-starch vermicelli
with green japanese pepper flavor

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

魚翅烏骨鶏湯 フカヒレと烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ
Steamed medicinal soup with shark's fin and silky fowl

白灼和牛肉 和牛の湯引き 特製醤油ソース
Parboiled Wagyu with original soy sauce

清炒時菜 季節野菜の炒め
Today's Vegetable Dish

海鮮干蕃茄鍋巴 海鮮とセミドライトマトのおこげ
Seafood and Semi-Dried Tomatoes with crispy deep fried rice

甜品 デザート
Dessert

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax
※各コースは2名様よりご注文いただけます。※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.
※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.

中国飯店

紫玉蘭

CHINA BARU SHIGYOKURAN