

DINNER COURSE

木 蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ
北寄貝と九条葱、黄韭のあっさり炒め
衣笠茸と百合根、クコの実のスープ
北京ダック
黒酢スプタ
季節野菜の炒め
トリュフ香る 牛肉の炒飯
デザート

前菜盆 Appetizer
油泡北寄貝 Stir-fried Sauteed Sakhalin surf and Kujo green onion
竹笠百合根湯 Kinugasa mushroom and lily bulb with goji berry soup
北京脆鴨皮 Peking Duck
黒醋排骨 Sweet & Sour Pork
清炒時菜 Today's Vegetable Dish
松露牛崧炒飯 Fried rice and beef with truffle flavor
甜品 Dessert

蘭 花 ORCHID

¥9,800

前菜盛り合わせ
岩牡蠣のガーリック蒸し
フカヒレと白菜の煮込みスープ
北京ダック
国産豚肩ロースの雲白肉スタイル
季節野菜の炒め
カラスミとセロリの炒飯
デザート

前菜盆 Appetizer
蒜茸蒸岩牡蠣 Steamed Iwagaki Oyster with garlic flavor
白菜魚翅元壺 Chinese cabbage & Shark's fin Soup
北京脆鴨皮 Peking Duck
雲白肉 Parboiled Pork with original soy sauce
清炒時菜 Today's Vegetable Dish
鳥魚子洋芹菜炒飯 Botargo and celery Fried Rice
甜品 Dessert

紫 玉 蘭 SHIGYOKURAN

¥21,800

前菜盛り合わせ
本日の鮮魚 蒸し料理
北京ダック
フカヒレの姿煮
伊勢海老のポルチーニソース
和牛サーロインと季節野菜の炒め
ジュニパーの香り
松茸のスープそば
デザート

前菜盆 Appetizer
清蒸時魚 Today's Fresh fish steamed
北京脆鴨皮 Peking Duck
紅焼排翅 Braised Shark's fin
牛肝菌龍蝦 Stir-fried spiny lobster with porcini mushroom sauce
蔬菜炒和牛肉
Stir-fried Japanese beef Sirloin and Seasonal Vegetable with Juniper berry flavor
松茸湯麺 Matsutake mushroom soup noodle
甜品 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