

# DINNER COURSE

## 木 蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
真牡蠣の翡翠炒め バジルの香り	蒼緑牡蠣 Stir-fried Oyster with Basil sauce
芹と百合根、豆腐のスープ	芹百合根湯 Japanese parsley and Lily bulb with tofu soup
北京ダック	北京脆鴨皮 Peking Duck
国産鶏と九条葱の香り揚げ 山椒と唐辛子のアクセント	辣子鶏 Fried chicken with Vermicelli with pepper flavor
季節野菜の炒め	清炒時菜 Today's Vegetable Dish
桜海老のチャーハン 生姜の香り	桜蝦生姜炒飯 Sakura shrimp Fried rice with ginger
デザート	甜品 Dessert

## 蘭 花 ORCHID

¥9,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
帆立のガーリック蒸し	蒜茸蒸鮮貝 Steamed scallops with garlic flavor
壺入り白菜とふかひれの醤油煮込み	紅焼白菜元壺 Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot
北京ダック	北京脆鴨皮 Peking Duck
黒酢スプタ	黒醋排骨 Sweet & Sour Pork
季節野菜の炒め	清炒時菜 Today's Vegetable Dish
自家製サルシッチャとセミドライトマトのチャーハン	干蕃茄炒飯 Homemade salsiccia and semi-dried tomatoes, Black Olive Fried Rice
デザート	甜品 Dessert

## 紫 玉 蘭 SHIGYOKURAN

¥24,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
本日の鮮魚 醤油蒸し	清蒸時魚 Steamed Today's Fresh fish
北京ダック	北京脆鴨皮 Peking Duck
フカヒレの姿煮	紅焼排翅 Braised Shark's fin
オマール海老のジンジャーソース	姜葱大龍蝦 Stir-fried lobster with ginger sauce
和牛フィレ肉と季節野菜の豆鼓炒め	豆鼓炒牛腩利 Stir-fried Wagyu fillet with black bean sauce
イタリア産カラスミと山菜のチャーハン	鳥魚子山菜炒飯 Botargo and edible wild plants Fried Rice
デザート	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、予告なく変更する場合がございます。※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