

DINNER COURSE

木 蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ
モンサンミッシェル産ムール貝と
白いんげん豆、板春雨の煮込み
雲南省産 素材の恵み、
五種きのこの極上蒸しスープ
北京ダック
黒酢スプタ
季節野菜の炒め
栗と自家製サルシッチャのチャーハン
デザート

前菜盆 Appetizer
貽貝白扁豆春雨
Steamed Mont Saint Michel blue mussel with bean-starch vermicelli
云南五彩菌菇湯
Steamed special soup with Yunnan Mushrooms
北京脆鴨皮 Peking Duck
黒醋排骨 Sweet & Sour Pork
清炒時菜 Today's Vegetable Dish
栗意式香肠炒飯
Homemade salsiccia and semi-dried tomatoes,chestnut Fried Rice
甜品 Dessert

蘭 花 ORCHID

¥12,800

前菜盛り合わせ
壺入り白菜とフカヒレの醤油煮込み
本日の鮮魚 醤油蒸し
北京ダック
オーストラリア産 ラム肉の炒め
クミン香る葱と一緒に
季節野菜の炒め
サルデーニャ産カラスミとセロリのチャーハン
デザート

前菜盆 Appetizer
紅焼白菜元壺
Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot
清蒸時魚 Steamed Today's Fresh fish
北京脆鴨皮 Peking Duck
孜然羊肉炒時蔬 Stir-fried lamb with cumin flavor
清炒時菜 Today's Vegetable Dish
鳥魚子芹菜炒飯 Botargo and celery Fried Rice
甜品 Dessert

紫 玉 蘭 SHIGYOKURAN

¥24,800

前菜盛り合わせ
活け鮑と黄韭の炒め
北京ダック
フカヒレの姿煮(半身)
フカヒレの姿煮 +¥3,500
オマール海老の九条葱とジンジャー炒め
和牛フィレ肉と季節野菜 黒蜜と黒酢ソース
イタリア産たっぷりトリュフと
牛肉のチャーハン
デザート

前菜盆 Appetizer
油泡炒鮑片 Stir-fried abalone with Salty taste
北京脆鴨皮 Peking Duck
紅焼排翅 Braised Shark's fin (Half Size)
葱姜炒大龍蝦 Stir-fried lobster and ginger sauce with Kujo Onion
黒酢炒牛腩利 Stir-fried Wagyu fillet with Black nectar,Black vinegar sauce
牛肉松露炒飯 Fried rice and beef with italian truffle
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 BAKU SHIGYOKURAN