

DINNER COURSE

木 蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
北海道産 帆立貝の香り蒸し	木姜油蒸鮮貝 Steamed scallops with oils flavor
柚子香る海鮮と蕪のすり流しスープ	柚子香蕪海鮮湯 Seafood and turnip pureed soup with yuzu flavor
北京ダック	北京脆鴨皮 Peking Duck
黒酢スプタ	黒醋排骨 Sweet and Sour Pork
季節野菜の炒め	清炒時菜 Today's Stir-fried Chinese greens
桜海老のチャーハン 生姜の香り	桜蝦生姜炒飯 Fried rice with Sakura shimp and ginger
デザート	甜品 Dessert

蘭 花 ORCHID

¥12,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
壺入りフカヒレと百合根の醤油煮込み	紅焼百合根元壺 Braised shark's fin and Lily bulb with soy sauce in a pot
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
牛肉と竹の子の細切りの炒め クミンの香り	孜然炒牛絲 Stir-fried beef and bamboo shoots with cumin flavor
季節野菜の炒め	清炒時菜 Today's Stir-fried Chinese greens
春野菜と海鮮のチャーハン	鳥魚子蔬菜炒飯 Fried Rice with Botargo and mountain vegetables
サルデーニャ産カラスミのアクセント	甜品 Dessert
デザート	

紫 玉 蘭 SHIGYOKURAN

¥24,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
国産ハマグリの姿蒸し 特製葱醤油と共に	清蒸蛤蜊 Steamed clam with original soy sauce
北京ダック	北京脆鴨皮 Peking Duck
フカヒレの姿煮(半身)	紅焼排翅 Braised Shark's fin (Half Size)
フカヒレの姿煮 +¥3,500	
オマール海老炒め XO醬ソース	XO醬炒大龍蝦 Stir-fried lobster with X.O sauce
和牛フィレ肉と季節野菜ガーリック炒め	蒜茸炒牛腩利 Stir-fried Wagyu fillet with garlic flavor
ホースラディッシュ添え	
イタリア産たっぷりトリュフと	牛肉松露炒飯 Fried rice with beef and italian truffle
牛肉のチャーハン	甜品 Dessert
デザート	

※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