

# DINNER COURSE

## 木蓮 MAGNOLIA

¥6,800

### 前菜盛り合わせ

烏賊の翡翠炒め アンチョビのアクセント

濃厚なカリフラワーのスープ  
ほくほく百合根と金華ハム

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 Selected appetizers

碧緑炒鮮魷

Stir-fried calamari and green perilla, anchovies sauce

花椰菜百合根湯

Cauliflower soup with Lily bulb and Jinhua ham

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

蟹肉入りフカヒレスープ

本日の鮮魚 爽やかな陳皮蒸し

北京ダック

新西蘭産 ミルクラムと

生落花生おおまさりの炒め クミンの香り

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 Selected appetizers

蟹肉魚翅湯

Shark fin soup and crab meat

清蒸陳皮鮮魚 Steamed Today's Fresh fish with dried orange peel flavor

北京脆鴨皮 Peking Duck

孜然鮮花生羊肉炒時蔬

Stir-fried Milk lamb and Raw peanuts with cumin flavor

清炒時菜 Today's Vegetable Dish

烏魚子芹菜炒飯 Botargo and celery Fried Rice

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