

# DINNER COURSE

## 木 蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ  
帆立貝柱と季節野菜の山椒炒め 柚子の香り  
海老と板春雨のアボカドスープ  
北京ダック  
黒酢スプタ  
香ばしい桜海老と春野菜、生姜のチャーハン  
デザート

前菜盆 Appetizer  
山椒炒柚子鮮貝  
Stir-fried scallops with yuzu and green Japanese peppercorns Flavor  
蝦春雨牛油果湯 Prawn and Abocado soup with spring rain  
北京脆鴨皮 Peking Duck  
黒醋排骨 Sweet and Sour Pork  
桜蝦生姜炒飯 Fried rice with Sakura shrimp and ginger  
甜品 Dessert

## 蘭 花 ORCHID

¥12,800

前菜盛り合わせ  
壺入りフカヒレと百合根の醤油煮込み  
赤貝と九条葱の炒め 黒胡椒の香り  
北京ダック  
牛肉と竹の子の炒め クミンのアクセント  
季節野菜の炒め  
春野菜と蟹肉のチャーハン  
サルデーニャ産カラスミをかけて  
デザート

前菜盆 Appetizer  
紅焼百合根元壺  
Braised shark's fin and Lily bulb with soy sauce in a pot  
黒椒炒京葱赤貝 Stir fried ark shell with Kujyo green onion  
北京脆鴨皮 Peking Duck  
孜然炒竹笋牛肉 Stir-fried beef and bamboo shoots with cumin flavor  
清炒時菜 Today's Stir-fried Chinese greens  
烏魚子蔬菜炒飯  
Crab meat and Botargo, mountain vegetables with Fried Rice  
甜品 Dessert

## 紫 玉 蘭 SHIGYOKURAN

¥26,800

前菜盛り合わせ  
本日の鮮魚 桜の葉包み蒸し  
北京ダック  
フカヒレの姿煮(半身)  
フカヒレの姿煮 +¥3,500  
オマール海老炒め XO醬ソース  
和牛フィレ肉と季節野菜ガーリック炒め  
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  
鮑のチャーハン  
デザート

前菜盆 Appetizer  
清蒸櫻葉鮮魚 Steamed Today's Fresh fish is wrapped in a salt-pickled cherry leaf  
北京脆鴨皮 Peking Duck  
紅焼排翅 Braised Shark's fin (Half Size)  
XO醬炒大龍蝦 Stir-fried lobster with X.O sauce  
蒜茸炒牛腩利 Stir-fried Wagyu fillet with garlic flavor  
鮑魚松露炒飯 Fried rice abalone with 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 BARU SHIGYOKURAN