

## 牡丹 PEONY

¥3,800

前菜盛り合わせ  
点心五種盛り合わせ  
海老のチリソース  
牛肉とレタスのチャーハン  
デザート

前菜盆 Appetizer  
紫玉蘭點心 Dim sum (5kinds)  
干焼蝦仁 Stir-fried prawn with chili sauce  
牛崧生菜炒飯 Fried Rice with Beef and lettuce  
甜品 Dessert

## 木蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ  
北海道産 帆立貝の香り蒸し  
柚子香る海鮮と蕪のすり流しスープ  
北京ダック  
黒酢スプタ  
季節野菜の炒め  
桜海老のチャーハン 生姜の香り  
デザート

前菜盆 Appetizer  
木姜油蒸鮮貝 Steamed scallops with oils flavor  
柚子香蕪海鮮湯 Seafood and turnip pureed soup with yuzu flavor  
北京脆鴨皮 Peking Duck  
黒醋排骨 Sweet and Sour Pork  
清炒時菜 Today's Stir-fried Chinese greens  
桜蝦生姜炒飯 Fried rice with Sakura shimp 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  
本日の鮮魚 醤油蒸し  
北京ダック  
牛肉と竹の子の細切りの炒め クミンの香り  
季節野菜の炒め  
春野菜と海鮮のチャーハン  
サルデーニャ産カラスミのアクセント  
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  
清蒸時魚 Steamed Today's Fresh fish  
北京脆鴨皮 Peking Duck  
孜然炒牛絲 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 Fried Rice with Botargo and mountain vegetables  
甜品 Dessert

## 紫玉蘭 SHIGYOKURAN

¥24,800

前菜盛り合わせ  
国産ハマグリ姿蒸し 特製葱醤油と共に  
北京ダック  
フカヒレの姿煮(半身)  
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  
牛肉のチャーハン  
デザート

前菜盆 Appetizer  
清蒸蛤蜊 Steamed clam with original soy sauce  
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  
牛肉松露炒飯 Fried rice with beef and 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 BARI SHIGYOKURAN