

葵花

クエイファ Sunflower

¥8,000 (税込 ¥8,800)

四種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (4 kinds)

菜の花と小エビのXO醬炒め
Stir-fried shrimp, rape blossom and lily root with X.O. sauce

本マスと海鮮の赤カブすり流しフカヒレスープ ※1
Ground red turnip soup with trout, shark's fin and seafood

焼きたて 北京ダック
Peking duck

中国飯店名物 黒酢のすぶた ※2
Sweet and sour pork with black vinegar

春菊香る 海鮮と豆腐の煮込み 土鍋仕立て
Braised tofu and seafood with garland chrysanthemum in clay pot

福建式あんかけチャーハン
Fried rice fujian style thick sauce

デザート
Today's dessert

※1

・壺入りフカヒレの醤油煮込み +3,500円
Adding 3,500 yen for braised shark's fin soup in Chinese pot

・フカヒレの姿煮込み +6,000円
Adding 6,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

※2

・シャラン鴨の黒酢すぶた仕立て +500円
Adding 500 yen for sweet and sour "Sharan" duck with black vinegar sauce

・和牛の湯引き特製ネギ醤油ソース+1,000円
Adding 1,000 yen for parboiled Japanese beef with original soy sauce

牡丹

ムーダン Peony

¥12,500 (税込 ¥13,750)

五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)

活き北寄貝のあっさり炒め 菜の花とシーアスパラと共に
Stir-fried surf clam with rape blossom and sea asparagus

フカヒレ詰めキノガサ茸入り鳥骨鶏の薬膳蒸しスープ ※1
Steamed medicinal soup with shark's fin, kinugasa mushroom and silky fowl

焼きたて 北京ダック
Peking duck

イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み ※2
Stir-fried minced Iberian pork with yuzu pepper sauce wrapped in lettuce

サクラマスと庄内あさつきの豆腐煮込み
Braised tofu, Masu salmon and Shounai chive

牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン 松の実のせ
Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

デザート
Today's dessert

※1

・壺入りフカヒレの醤油煮込み +1,500円
Adding 1,500 yen for braised shark's fin soup in Chinese pot

・フカヒレの姿煮込み +4,000円
Adding 4,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

※2

・牛タンと蝦夷鹿アキレス腱の煮込 +600円
Adding 600 yen for braised beef tongue and Yezo deer Achilles tendon

・和牛の炒め 蝦夷山わさび添え +1,500円
Adding 1,500 yen for Stir-fried Japanese beef with Ezo horseradish

特製 五種前菜の盛り合わせ
Selected special appetizers (5 kinds)

特大シータイガーのガーリック蒸し 特製醤油ソース
Steamed big shrimp with garlic sauce

ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け ※1
Pan-fried shark's fin in special sauce

焼きたて 北京ダック
Peking duck

和牛の炒め 蝦夷山わさび添え ※2
Stir-fried Japanese beef with Ezo horseradish

ジャンボマッシュルームの煮込み 濃厚ソース
Braised big mushroom with foie gras sauce

鴨肉と細切りネギのあっさりつゆそば
Soup noodle with duck meat and green onion

デザートの盛り合わせ
Assortment of today's dessert

※1

- ・フカヒレの姿煮込み +1,000円
Adding 1,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce
- ・乾貨と薬膳の極上蒸しスープ+4,500円
Adding 4,500 yen for traditional Chinese medicinal soup

※2

- ・海の幸と山の幸の煮込み +1,000円
Adding 1,000 yen for braised abalone and sea cucumber
- ・干し鮑の姿煮込み +9,000円
Adding 9,000 yen for b raised dried abalone with oyster sauce

ご追加

おすすめの季節料理

- ・焼きたて 北京ダック (1本) +1,250円
Adding 1,250 yen for Peking duck,1rolls.
- ・ジャンボマッシュルームの煮込み 濃厚ソース +1,300円
Adding 1,300 yen for Braised big mushroom with foie gras sauce
- ・牛タンと蝦夷鹿アキレス腱の煮込 +1,600円
Adding 1,600 yen for braised beef tongue and Yezo deer Achilles tendon
- ・お任せ 厳選ドリンク (全5種 乾杯からお食後のお茶まで) +5,000円

お料理に合わせてソムリエおすすめのお飲み物をご用意いたします。ワインのみに限らず多彩なお飲み物とのペアリングをお試しください。またお好みがありましたらお気軽にご相談くださいませ。

- こちらのコースは、お二人様より承ります。※Our courses are made to enjoy for two or more guests.
- アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。※Should you have any food allergies or special requests
- 別途10%のサービス料を頂戴しております。※All prices 10% service charge will be added
- 仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承をお願いいたします。※This menu is subject to change without notice.