

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

小海老のチリソース

Stir-fried shrimp with chili sauce

干し貝柱と海鮮のスープ

Seafood soup with dried scallop

鶏肉とカシューナッツの炒め

Stir-fried chicken with cashew nuts

松の実のせ
牛ひき肉とたまり醤油のチャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

本日のデザート

Today's dessert

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り

Stir-fried bigfin reef squid with Japanese herb

ふかひれ入り酸味と辛味のスープ

Hot and sour soup with shark's fin

焼きたて 北京ダック

Peking duck

黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

高菜と三元豚のチャーハン

Fried rice with Chinese pickles and "Sangenton" pork

本日のデザート

Today's dessert

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

アオリイカとカイラン菜の
あっさり炒め

Stir-fried bigfin reef squid with Chinese kale

海鮮入り
青えんどうピューレスープ

Green peas puree soup with seafood

焼きたて 北京ダック

Peking duck

細切り豚肉と
新ジャガイモのピリ辛炒め

Stir-fried pork and potato, garlic sprout with spicy sauce

干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン

Fried rice with dried scallops and egg white

本日のデザート

Today's dessert

●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

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

海老の衣揚げ ウニクリームソース

Deep-fried coating prawn with sea urchin cream sauce

壺入りふかひれの醤油煮込み

Braised shark's fin soup in Chinese pot

・ふかひれの姿煮 陶板仕立て +4,000円
Adding 4,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

焼きたて 北京ダック

Peking duck

和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース

Parboiled Japanese beef with original soy sauce

アオリイカと大葉の卵白チャーハン

Fried rice with bigfin reef squid, egg white and Japanese herb

本日のデザート

Today's dessert

●表示価格はすべて税込みで御座います。

※All prices include 10% tax.

●土曜・日曜・祝祭日は、別途10%のサービス料を頂戴しております。

※10% service charge will be added to your bill on Saturdays, Sundays and public holidays.