

茉莉花

ジャスミン

Jasmin

税込 ¥3,850

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

二種点心盛り合わせ

Assorted Dim Sum (2 kinds)

海鮮入りサンラータン

Hot and sour soup with seafood

細切り豚肉とピーマンの炒め

Stir-fried pork with green pepper

松の実入り 中国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

蘭花

ランファ

Orchid

税込 ¥6,600

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

サザエとカシューナッツの炒め

Stir-fried turban shell with cashew nuts

純菜と鶏肉、大葉のスープ

Water shield soup with chicken and shiso leaf

北京ダック

Peking duck

黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar 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
- 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。
※Should you have any food allergies or special requests

葵花

クエイファ

Sunflower

税込 ¥9,900

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

サザエと旬野菜のガーリック炒め

Stir-fried turban shell and seasonal vegetables with garlic

蟹肉入りふかひれの醤油煮込みスープ

Shark's fin soup with crab meat

北京ダック

Peking duck

細切り牛肉と新ごぼうの 酸味と辛味の炒め

Stir-fried beef and burdock with hot and sour sauce

桜エビと海鮮、岩のりのチャーハン

Fried rice with Sakura shrimp, seafood and seaweed

本日のデザート

Today's dessert

牡丹

ムーダン

Peony

税込 ¥14,850

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

ハマグリと旬野菜のXO醬炒め

Stir-fried hard clam and seasonal vegetables with XO sauce

ふかひれと新ごぼうの 薬膳上湯蒸しスープ

Steamed medicinal soup with shark's fin and burdock

・ふかひれの姿煮込み変更+4,400円
Adding 4,400 yen for braised whole shark's fin in special sauce

北京ダック

Peking duck

名物 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

桜エビと海鮮、岩のりのチャーハン

Fried rice with Sakura shrimp, seafood and seaweed

本日のデザート

Today's dessert

●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.

●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.