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)

小海老のマヨネーズソース炒め
甘夏ピールの香り

Stir-fried shrimp with mayonnaise sauce and orange peel

鶏肉入りあっさり卵スープ

Egg soup with chicken

パイナップル入り酢豚

Sweet and sour pork with pineapple

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)

旬のキノコと小エビの
ガーリック炒め 山椒風味

Stir-fried shrimp and seasonal mushrooms with garlic and Sichuan pepper flavor

干し貝柱と海鮮のスープ

Seafood soup with dried scallop

北京ダック

Peking duck

名物 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

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

●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

クェイファ　　*Sunflower*

税込 ￥9,900

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

旬のキノコとエビの
ガーリック炒め 山椒風味

Stir-fried prawn and seasonal mushrooms with garlic and Sichuan pepper flavor

ふかひれの醤油煮込みスープ

Shark's fin soup

北京ダック

Peking duck

比内地鶏のピリ辛甘酢炒め

kung pao "Hinai" chicken

叉焼とエビのチャーハン

Fried rice with roasted pork and shrimp

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)

エビのすり身詰め万願寺唐辛子の
XO醤炒め

Stir-fried "Manganji" green pepper stuffed with minced shrimp and XOsauce

フカヒレ詰めキヌガサ茸と
旬のキノコの上湯蒸しスープ

Steamed special soup with kinugasa mushroom, seasonal mushrooms and shark's fin

・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

桜海老と海鮮、岩海苔のチャーハン

Fried rice with"sakura"shrimp and iwanori,seafood

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.