

季節コース Seasonal course

長安コース

お一人様 ¥12,000 (税込・サ別)

前菜五品盆

前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer(five kinds)

大葉明太炒時菜烏賊

イカと春野菜の明太子と大葉の炒め
Stir-fried squid and spicy fish eggs with green shiso

蟹粉魚翅湯

蟹みそとふかひれのスープ
Shark's fin soup with crab butter

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

奶油芥末時菜鶏片

鶏肉と野菜の粒マスタードクリーム煮込み
Braised chicken and vegetables with mustard cream sauce

干肉炒時菜

干し肉と本日の青菜炒め
Stir-fried dried pork with vegetables

白魚芙蓉火会炒飯

シラウオと卵白のあんかけチャーハン
Fried rice with icefish and egg white starchy sauce

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

蘇州コース

お一人様 ¥17,000 (税込・サ別)

前菜五品盆

前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer(five kinds)

XO炒時菜鮑片

アワビと春野菜のXO醬炒め
Stir-fried abalone and seasonal vegetables with XO sauce

百合獅子頭

上海郷土風 ゆりね入り岩中豚の肉団子蒸しスープ
Steamed soup with lily bulb and meatballs

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

水煮真鱈片粉皮

真鱈と板春雨入り四川風辛味煮込み
Braised red sea bream and glass noodles with Sichuan chili sauce

九王炒豆苗

黄ニラと豆苗のあっさり炒め
Stir-fried yellow chives with pea sprouts

紅焼元壺鍋巴

ごろっとふかひれのあんかけオコゲ
Crispy rice with shark's fin starchy soy sauce

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

黄龍コース

お一人様 ¥22,000 (税込・サ別)

前菜六品盆

前菜六種盛り合わせ
Assorted appetizer(six kinds)

清炒北寄貝白魚

シラウオと北寄貝のあっさり炒め
Stir-fried icefish with surf clam

烤白子元壺

壺入り 炙り白子のせふかひれの濃厚醬油煮込み
Braised shark's fin and seared soft roe with soy sauce in a pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のすぶた
Sweet and sour pork with black vineger

清炒春時菜

春野菜のあっさり炒め
Stir-fried seasonal vegetables

和牛末加担々麵

和牛挽き肉のセカレー担々麵
Curry dandan noodles with ground beef

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

天壇コース

お一人様 ¥27,000 (税込・サ別)

特七品盆

鮑入り特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

白灼北寄貝

北寄貝の湯引き 特製醬油ソース
Parboiled surf clam with special soy sauce

砂鍋上湯排翅

土鍋入り姿ふかひれの上湯煮込み
Braised whole shark's fin with top-grade Chinese soup stock

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

風沙炸排骨

スペアリブと行者にんにくのスパイス揚げ
Stir-fried spareribs and ramps with garlic

清炒時菜鮑片

アワビと春野菜のあっさり炒め
Stir-fried abalone with seasonal vegetables

干肉菜芯炒飯

塩漬け干し肉と春野菜のチャーハン
Fried rice with dried beef and seasonal vegetables

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the pricechange without notice

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the pricechange without notice

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

麗江コース

お一人様 ¥36,000 (税込・サ別)

醉牡丹蝦

牡丹海老の紹興酒漬け
Marinated spot prawn with Chinese wine

魚子葱油蟹肉粉絲

蟹肉と春雨の葱油煮込みカラスミかけ
Crab meat and glass noodles with scallion oil to add dried mullet roe

砂鍋蟹粉排翅

寺選 蟹のほぐし身のせ姿ふかひれの醤油煮込み
Braised whole shark's fin and crab meat with soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

奶油明太波紋龍蝦

オマール海老の明太クリーム煮込み
Braised lobster with spicy fish eggs cream

蜂蜜芥末白露笋牛肉卷

ワイトアスパラの牛肉巻き ハニー粒マスタードソース
Beef-wrapped white asparagus with honey mustard sauce

香米桜蝦芙蓉鮑粒炒飯

桜海老と卵白、鮑入りジャスミン米チャーハン
Fried jasmine rice with sakura shrimp and abalone

即日凍甜品盆

特製デザートの盛り合わせ
Today's assorted dessert

丹霞コース

お一人様 ¥48,000 (税込・サ別)

醉牡丹蝦

牡丹海老の紹興酒漬け
Marinated spot prawn with Chinese wine

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

蠔油海參干鮑

干し鮑と北海道産ナマコのオイスターソース煮込み
Braised dried abalone and sea cucumber with oyster sauce

紅燒砂鍋排翅火会炒飯 XO付

姿ふかひれあんかけチャーハン XO醬と共に
Fried rice with whole shark's fin simmered XO sauce

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge will be added to the price change without notice

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff