

季節コース Seasonal course

ちょうあん 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

イカと春野菜の大葉明太ソース炒め
Stir-fried squid and spicy fish eggs with green shiso

鶏絲茸魚翅湯

ふかひれ入り鶏肉ときのこのスープ
Shark's fin soup with chicken and mushroom

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒椒時菜鶏片

鶏肉と野菜の黒胡椒炒め
Braised chicken and vegetables with black pepper sauce

干肉炒時菜

干し肉と季節の青菜炒め
Stir-fried dried pork with vegetables

蛸時菜姜炒飯

タコと野菜の生姜風味チャーハン
Fried rice with octopus and vegetables ginger sauce

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

そしゅう 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)

風沙炸付衣蝦

才巻海老の湯葉巻き揚げガーリック風味
Deep-fried Japanese tiger prawn with salt and pepper spices

紅焼元壺

壺入り、ふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin with soy sauce in a pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

XO炒時菜鮑片

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

蜆腸詰香菇叶飯

あさりと腸詰入り蓮の葉包み蒸しご飯
Steamed rice with Clams and Sausage

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

こうりゅう 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)

白灼蛸

タコの湯引き 特製香味醤油ソース
Instant-boiled Octopus

紅焼鮑元壺

壺入り アワビとふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and abalone 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 vinegar

清炒春時菜

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

肉末加哩担々麵

挽き肉のせカレー担々麵
Curry dandan noodles with ground beef

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

てんだん 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

豆鼓蒸北寄貝

自家製黒豆のせ北寄貝の蒸し物
Steamed surf clam with black bean 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

スペアリブの行者にんにく入りガーリック風味揚げ
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

醤油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

れいこう
麗江コース

お一人様 ¥36,000 (税込・サ別)

酔牡丹蝦

牡丹海老の紹興酒漬け

Marinated spot prawn with Chinese wine

魚子葱油蟹肉粉絲

蟹肉と春雨の葱油炒めカラスミかけ

Braised crab meat and glass noodles with scallion oil to add dried mullet roe

砂鍋蝦仔紅焼排翅

特選 姿ふかひれの乾燥海老卵醤油煮込み

Braised whole shark's fin and dried shrimp roe with soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

オマール海老料理(蒸し、チリソース、上湯ソース)

Braised lobster (Braised or Stir-fried etc.)

黒椒白露笋牛肉卷

ホワイトアスパラガスの牛肉巻き黒胡椒ソース

Beef-wrapped white asparagus with black pepper 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 of 盛り合わせ

Today's assorted dessert

たんか
丹霞コース

お一人様 ¥45,000 (税込・サ別)

酔牡丹蝦

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

蠟油海參干鮑

干し鮑と北海道産マコのオイスターソース煮込み

Braised dried abalone and sea cucumber with oyster sauce

紅焼砂鍋排翅火会炒飯 X0付

姿ふかひれあんかけチャーハン X0醬と共に

Fried rice with whole shark's fin simmered X0 sauce

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きます。

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