

季節限定コース Seasonal Special Course

クラシック ショートコース

お一人様 ¥36,000(税込・サ別)

当天酔珍味

本日の珍味 紹興酒漬け

Todays special marinated in Chinese wine

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック 1名2本

Beijing roasted duck two pieces per person

蠣皇干鮑魚

干し鮑の濃厚オイスターソース煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

砂鍋白湯排翅湯麵

特選 姿ふかひれのせ白湯汁そば

Braised whole shark's fin with rich white broth soup noodle

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

月替わりコース

お一人様 ¥22,000(税込・サ別)

椒麻冷製鮑魚

冷製蝦夷鮑の椒麻ソース

Cold ezo abalone with sichuan peppercorn sauce

咸魚果碎干煎鱈

サワラの煎り焼き刻みナッツ入りハムユイソース

Pan-seared spanish mackerel with saalted fish and crushed nutssauce

筍洋葱散翅燉湯

筍や玉葱香るふかひれ入り蒸しスープ

Steamed shark's fin soup with bamboo shoots and onion aroma

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

松露香焼鶏翅

トリュフ入り名古屋コーチン手羽先の焼き物

Grilled nagoya cochin wings with truffle

山菜蜆生姜春巻

アサリと山菜入りジンジャー春巻き

Ginger spring rolls with clams and wild mountain vegetables

黄油牛肝茸時貝炒飯

バター香る旬の貝とポルチーニ茸入り炒飯

Fried rice with seasonal shellfish and porcini mushrooms with butter aroma

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節コース Seasonal Course

衡山コース

お一人様 ¥12,000(税込・サ別)

前菜五拼盆

前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer(five kinds)

桜蝦椒塩炸時菜烏賊

イカと季節野菜の衣揚げ桜海老スパイス和え

Crispy battered squid and seasonal vegetables with sakura shrimp spice

鮑海鮮粒時菜湯(塩味)

鮑と季節野菜の海鮮とろみスープ

Abalone and seasonal vegetables in a seafoof thickened salt soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

檸檬黄油蒜泥時菜鷄片

鶏肉と季節野菜のレモンガーリックバターソース

Stir-fried chicken and seasonal vegetables with lemon garlic butter sauce

清炒当天青菜

本日の青菜あっさり炒め

Todays lightly stir-fried seasonal greens

鮑汁海鮮粒炒飯

鮑の戻し汁海鮮炒飯

Seafood fried rice with abalone braising broth

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

嵩山コース

お一人様 ¥18,000(税込・サ別)

前菜五拼盆

前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer(five kinds)

黒大蒜炒時菜象拔蚌

ミル貝と季節野菜の黒ニンニクソース炒め

Stir-fried geoduck clam and seasonal vegetables with black garlic sauce

紅焼元壺

壺入りふかひれの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin with rich soy sauce in clay pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

生菜包宮保炒和牛松実

和牛と季節野菜の甘辛炒めレタス包み

Sweet and savory stir-fried wagyu beef and seasonal vegetables in lettuce wraps

清炒豆苗空豆

豆苗と空豆のあっさり炒め

Lightly stir-fried pea shoots and broad beans

桜蝦海鮮粒炒飯

桜海老香る海鮮炒飯

Seafood fried rice with sakura shrimp aroma

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

季節コース Seasonal Course

華山コース

お一人様 ¥28,000(税込・サ別)

酔烏賊入前菜六拼盆

イカの紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ
Assorted appetizer (six kinds)

檸檬黄油蒜泥干煎鱈

サワラの煎り焼きレモンガーリックバターソース
Pan-seared spanish mackerel with lemon garlic butter sauce

紅焼牛舌元壺

壺入り牛タンとふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and beef tongue with rich soy sauce in clay pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋炸排骨青菜

上海名物 黒酢のすぶた 青菜添え
Sweet and sour pork with vegetables

清炒当天三品春時菜

本日の三種春野菜あっさり炒め
Todays lightly stir-fried three seasonal spring vegetables

生菜和牛蕃茄塩味炒飯

和牛とトマト入りレタス炒飯
Wagyu beef and tomato fried rice with lettuce

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

泰山コース

お一人様 ¥38,000(税込・サ別)

酔烏賊海胆

イカとウニの紹興酒漬け
Squid and sea urchin in Chinese wine marinade

桜蝦椒塩炸鮑魚雪蟹

鮑とズワイ蟹の衣揚げ桜海老スパイス和え
Crispy battered abalone and snow crab tossed with sakura shrimp spice

紅焼砂鍋排翅

特選 姿ふかひれの土鍋醤油煮込み
Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒大蒜葱姜波紋龍蝦

黒ニンニク入りオマール海老の葱生姜炒め
Stir-fried lobster with scallion, ginger and black garlic

上海式牛舌牛肝菌

牛タンとポルチーニ茸の上海式煮込み
Shanghai style braised beef tongue with porcini mushrooms

金華火腿竹筴光麵

金華ハムとキヌガサ茸のせあっさり汁そば
Clear broth noodle topped with jinhua ham and bamboo fungus

即日凍甜品盆

特製デザート盛り合わせ
Today's assorted 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 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