

ランチコース

ほたん 牡丹コース

お一人様 ¥5,000 (税込・サ別)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

上海点心三種

本日のお任せ上海点心三種盛り合わせ

Three kinds of dim sum

木耳蛋炒叉焼

チャーシュー入り卵ときくらげのふんわり炒め

Stir-fried roasted pork and egg with wood ear mushroom

奶油芥末時菜鶏片

鶏肉と季節野菜の粒マスタードクリーム煮込み

Braised chicken and vegetables with mustard cream sauce

肉末雪菜炒飯

挽き肉と高菜のピリ辛チャーハン

Fried spicy rice with ground meat and leaf mustard

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

きょうか
杏花コース

お一人様 ¥8,000 (税込・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer(five kinds)

大葉明太炒海鮮時菜

海鮮と春野菜の明太子と大葉の炒め

Stir-fried seafood and vegetables with fermented bean curd sauce

白魚魚翅湯

ふかひれとシラウオのとろみスープ

Shark's fin soup with icefish

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

干肉炒豆苗

豆苗と干し肉の炒め

Stir-fried bean sprouts with dried pork

鶏丁咖担々麺

チキンカレー担々麺

Curry dandan noodles with ground beef

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

とうか
桃花コース

お一人様 ¥12,000 (税込・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer(five kinds)

蟹粉時菜鮑片

アワビと季節野菜の蟹ミソ炒め

Stir-fried abalone and vegetables with Shanghai crab

紅焼白菜元壺

壺入り、ふかひれと白菜の濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin and Chinese cabbage in soy sauce

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 黒酢のすふた 青菜添え

Sweet and sour 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

すいれん
水蓮コース

お一人様 ¥17,000 (税込・サ別)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合せ

Assorted appetizer (six kinds)

明太沙律蝦球

大ぶり海老の衣揚げ 明太マヨネーズソース

Deep-fried prawn with mayonnaise with spicy cod roe

百花獅子頭

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

蠔油炒時菜鮑片

アワビと春野菜のオイスターソース炒め

Stir-fried abalone and vegetables with oyster sauce

紅焼元壺鍋巴

ごろっとふかひれのあんかけオコゲ

Steamed freshwater clam soup rice with seafood

甜品

本日のデザート

Today's dessert

ききょう
桔梗コース

お一人様 ¥25,000 (税込・サ別)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

清炒時菜北寄貝

北寄貝と春野菜のあっさり炒め

Stir-fried surf clam with seasonal vegetables

砂鍋大排翅

名物 特上ふかひれの土鍋姿煮込み

Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

蜂蜜芥末白露笋牛肉卷

ホ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

香米桜蝦芙蓉帶子炒飯

桜海老と卵白、ホタテ入りジャスミン米チャーハン

Fried jasmine rice with sakura shrimp and abalone

特製凍甜品盆

デザートの盛り合わせ

Today's assorted dessert

※これ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

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。 A 10% service charge will be charged

※お料理のご相談やアレルギーなどございましたら、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