

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)

上海点心二種

上海点心二種

Two 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

黒椒炒時菜鶏片

鶏肉と季節野菜の黒胡椒炒め

肉末生菜炒飯

挽き肉とレタスのチャーハン

Fried rice with ground meat and lettuce

即日凍甜品

本日のデザート

季節野菜料理 (豆苗、空豆、うるい、ホワイトアスパラガスなど)

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

海鮮と春野菜の大葉明太ソース炒め
Stir-fried seafood and vegetables with fermented bean curd sauce

鶏肉魚翅湯

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
干肉炒豆苗
豆苗と干し肉の炒め
Stir-fried bean sprouts with dried pork

鶏丁咖喱担々麺

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)

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

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

蛸時菜姜炒飯

タコと野菜の生姜風味チャーハン
季節野菜料理 (豆苗、空豆、うるい、ホワイトアスパラガスなど)

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

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

蠣油炒時菜鮑片

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

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

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)

白灼蛸

タコの湯引き 特製香味醤油ソース

Instant-boiled Octopus

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

黒椒白露笋牛肉卷

ホワイトアスパラの牛肉巻き黒胡椒炒め

Beef-wrapped white asparagus with black pepper 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

Beef-wrapped white asparagus with black pepper sauce

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