

ランチコース

牡丹コース

お一人様 ¥5,500(税込・サ別)

前菜四拼盆

前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer(four kinds)

上海点心三種

点心師特製 上海点心三種

Three kinds of dim sum

桜蝦炒時菜魚片

桜海老入り白身魚と季節野菜の炒め

Stir-fried white fish and seasonal vegetables with sakura shrimp

成都肉絲木耳滑蛋

豚肉と玉子のふんわり炒め四川ソース

Fluffy stir-fried pork and eggs with sichuan sauce

胡麻海鮮粒雪菜炒飯

胡麻香る海鮮高菜炒飯

Seafood and pickled Musterd greens fried rice with sesame aroma

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

杏花コース

お一人様 ¥8,000(税込・サ別)

前菜五拼盆

前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer(five kinds)

酸辣時菜烏賊

イカと季節野菜のサンラーソース炒め

Stir-fried squid and seasonal vegetables with hot and sour sauce

鮑海鮮粒時菜湯

鮑と季節野菜の海鮮とろみスープ

Braised seafood soup with abalone and seasonal vegetables

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

姜汁時菜牛肉片

牛肉と季節野菜のジンジャーソース炒め

Stir-fried beef and seasonal vegetables with ginger sauce

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

桃花コース

お一人様 ¥12,500(税込・サ別)

前菜五拼盆

前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer(five kinds)

腸詰炒時菜海鮮

腸詰入り海鮮と季節野菜の炒め

Stir-fried seafood and spring vegetables with chinese sausage

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

黒醋炸排骨青菜

上海名物 黒酢のすぶた 青菜添え

Sweet and sour pork with vegetables

干焼蝦仁火会炒飯

海老のチリソースかけ玉子炒飯

Fried rice topped with shrimp in chili sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

水蓮コース

お一人様 ¥17,000(税込・サ別)

前菜五拼盆

前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer(five kinds)

XO醬炒九王時菜象拔蚌

ミル貝と黄ニラのXO醬炒め

Stir-fried geoduck clam and yellow chives with XO sauce

白湯元壺

壺入り ふかひれの濃厚白湯煮込み

Braised shark's fin with rich white broth

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒大蒜小籠包

黒ニンニク入り小籠包

Steamed soup dumplings with black garlic

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

桔梗コース

お一人様 ¥25,000(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六品盛り合わせ
Assorted appetizer(six kinds)

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

砂鍋大排翅

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

黒大蒜炒時菜和牛

和牛と季節野菜の黒ニンニク炒め
Stir-fried wagyu beef and seasonal vegetables with black garlic

魚子桜蝦春時菜労麺

カラスミかけ桜海老と春野菜入り煮込みそば
Braised noodles with sakura shrimp and spring vegetables topped with bottarga

即日凍甜品盆

デザートの盛り合わせ
Today's assorted dessert

クラシック ショートコース

お一人様 ¥36,000(税込・サ別)

当天醉珍味

本日の珍味 紹興酒漬け
Today's 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

蠟皇干鮑魚

干し鮑の濃厚オイスターソース煮込み
Braised dried abalone in oyster sauce

砂鍋白湯排翅湯麺

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 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