

ランチコース

紅玉(ルビー)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

椒塩炸魷魚西葫芦

イカとズッキーニの衣揚げ 山椒塩風味

Crispy-fried squid and zucchini with sansho pepper salt

松露炒肉芙蓉蛋

豚肉と玉子のふんわり炒めトリュフソース

Fluffy stir-fried pork and eggs with truffle sauce

芥菜光麺

からし菜オリーブ入りあっさり汁そば

Light noodle soup with pickled Musterd greens and olives

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蒼玉(サファイア)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)

蕃茄炒蝦仁木耳

小海老とキクラゲのトマトソース炒め

Stir-fried shrimp and wood ear mushrooms with tomato sauce

冬瓜海鮮粒湯

冬瓜と海鮮のトロみスープ

Winter melon and seafood thickened soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

沙茶炒夏時菜牛肉片

牛肉と夏野菜の沙茶ソース炒め

Stir-fried beef and summer vegetables with chinese barbecue sauce

粟米海鮮炒飯

トウモロコシ入り海鮮炒飯

Seafood fried rice with sweet corn

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

黄玉(トパーズ)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)

上湯紛絲蒸蛤蜊

ハマグリと春雨の上湯蒸し
Steamed clams and glass noodles in superior broth

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

海鮮粒刀豆炒飯

海鮮とインゲン豆のあっさり炒飯
Fried rice with seafood and green beans

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

翠玉(エメラルド)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)

椒塩炸鱧魚西葫芦

ハモとズッキーニの衣揚げ 山椒塩風味
Crispy-fried pike conger and zucchini with sansho pepper salt

上湯蛤蜊燕窩湯

ハマグリと燕の巢の極上澄ましスープ
Superior clear soup with Birds nest and clams

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

辣炒刀豆肉末

インゲン豆と挽肉の辛味炒め
Stir-fried green beans and minced pork in spicy sauce

什綿冷麺

五目のせ冷麺
Chilled noodles with assorted toppings

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

水晶(スイショウ)コース

お一人様 ¥25,000(税込・サ別)

青檸凍蝦夷鮑茗荷葱絲

蝦夷鮑の冷製 ミョウガと白髪葱のせライム風味
Chilled ezo abalone with myoga and white scallion with lime

梅肉紛絲蒸鱧魚

ハモと春雨の梅肉ソース蒸し
Steamed pike conger and glass noodles with plum sauce

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

宮保炒和牛刀豆

和牛とインゲン豆の甘辛ソース炒め
Stir-fried wagyu beef and green beans in sweet chili sauce

蛤蜊光麵

ハマグリと白髪葱のあっさり汁そば
Braised noodles with clams and white leek

即日凍甜品盆

デザート盛り合わせ
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)

凍毛蟹

毛ガニ冷製 特製赤酢ソース添え
Chilled hairy crab with special red vinegar sauce

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

上湯排翅湯麵

特選 姿ふかひれのせ澄まし汁そば
Braised whole shark's fin with rich 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