





## 玫瑰

~Bara~

¥ 10,000

前菜盛り合わせ Appetizer

紅ズワイ蟹入りふかひれスープ Crab and Fukahire Soup

海老と里芋のチリソース煮込み Shrimp and Taro Root Simmered in Chili Sauce

何点心師 自家製蒸し飲茶三種盛り合わせ Steamed Three Types of Dumplings

> 飛び子入り焼売 Shumai with Scrambled Egg 紅ズワイ蟹とほうれん草入り蒸し餃子 Steamed Dumplings with Red Snow Crab and Spinach 金魚型 海老蒸し餃子 Steamed Shrimp Dumplings

鎮江産黒酢の酢豚 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar

> 叉燒入り炒飯 Barbecued Pork with Fried Rice

フルーツ入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly 竜胆

~Rindou ~

¥ 15,000

前菜盛り合わせ Appetizer

干し貝柱入りふかひれスープ Fukahire Soup with Dried Scallop

大海老のマヨネーズソースあえと蟹爪フライ

Deep Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce and Deep Fried Crab Claw

> 北京ダック Peking Duck

真鯛の葱生姜風味蒸し 太春雨添え Steamed Sea Bream with Scallion and Ginger Flavor

黒毛和牛フィレ肉とレタス入り炒飯 Wagyu Beef Fillet and Lettuce Fried Rice

タピオカ入りマンゴーココナッツミルク Mango Coconut Milk with Tapioka

さつま芋と紫芋入りココナッツ団子 Sweet Potato and Purple Sweet Potato Coconut Dumplings







## 青龍

~Seirvu~

¥ 18,000

前菜盛り合わせ Appetizer

絹笠茸と燕の巣入りふかひれスープ Silk Cap Mushroom and Bird's Nest Fukahire Soup

帆立貝柱のXO醬ソース炒め Scallop Meat in XO Sauce

> 北京ダック Peking Duck

黒毛和牛ロース肉のアスパラガス巻き ブラックビーンズソース

Wagyu Beef Loin Rolled with Asparagus Black Bean Sauce

たらば蟹とレタス入り炒飯 King Crab and Lettuce Fried Rice

マンゴーココナッツミルク入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Mango Coconut Milk

さつま芋と紫芋入りココナッツ団子 Sweet Potato and Purple Sweet Potato Coconut Dumplings