

白牡丹

Hakubotan

¥ 13,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

干し貝柱と焼き白菜入り

ふかひれスープ

Dried Scallop and Roasted Chinese Cabbage Fukahire Soup

海老と鮫鰯のあおさ海苔風味炒め

Shrimp and Monkfish Stir-Fried with Aosa Seaweed Flavor

じゃこ入り春巻き

Spring Rolls with Dried Baby Sardines

● プラス 800 円で窯焼き北京ダックに変更を承ります。
Can be changed "Peking Duck" with plus 800yen

鶏もも肉のピリ辛ブラックビーンズ煮込み

Spicy Black Bean Stew with Chicken Thighs

豚しゃぶ肉と青菜入り炒飯

Pork and Greens Fried Rice

シンガポールココナッツプリン

黒米ソース

Singapore Coconut Pudding with Black Rice Sauce

二色胡麻団子

Two-Color Sesame Dumplings

黄金桂

Ougonkei

¥ 17,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

本日の焼き物

Roasted Dishes of the Day

水餃子入り五目ふかひれあんかけ

土鍋仕立て

Deep-Fried Fukahire with Mixed Vegetables and Dumplings in Thick Sauce

渥美プレミアムラスサーモンの

カダイフ包み焼き

ピリ辛香草マヨネーズソース

Salmon Kadayif Wrap with Spicy Herb Mayonnaise Sauce

窯焼き北京ダック

Peking Duck

豚フィレ肉と大根餅のXO醤ソース炒め

Stir-Fried Pork and Radish Cakes with XO Sauce

黒毛和牛挽肉入り炒飯 坦々スープ添え

Wagyu Beef Mince Fried Rice with Tantan Soup

シンガポールココナッツプリン

黒米ソース

Singapore Coconut Pudding with Black Rice Sauce

二色胡麻団子

Two-Color Sesame Dumplings

大紅袍

Taikouhou

¥ 22,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

羅焼味師 焼き北京ダック入り

本日の焼き物

Roasted Dishes and Dim Sum of the Day

● プラス 2,000 円で北京ダックを仔豚の焼き物に変更を承ります。
Can be changed "Roasted Suckling Piglet Skin" with plus 2000yen.

ズワイ蟹の絹笠茸詰め

ジャスミンライスソース

Snow Crab Stuffed with Kinugasa Mushrooms Jasmine Rice Sauce

錦爽どりのクリスピーチキン

Crispy Chicken

山海珍味とふかひれ姿入り蒸しスープ

Steamed Fukahire Soup

スジアラの煎り焼き

ピリ辛甘酢ソース

Grilled White Fish with Spicy Sweet Vinegar Sauce

豚バラ肉の醤油煮込み入り

上海風太麺焼きそば

Shanghai-Style Thick Noodle Stir-Fry with Soy Sauce-Simmered Pork Belly

香港式コーヒーミルクティーのムース

Hong Kong-Style Coffee Milk Tea Mousse

二色胡麻団子

Two-Color Sesame Dumplings

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。
If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance.

お持ち帰りはいたしかねます。

The food can not be ordered for takeaway.

料金は、税金等を含む総額表示です。

Our prices are shown in total which include tax and other fees.

ご注文は、グループ全員同一のコースでお願い致します。

Please order the same course for everyone in your group.

鳳凰単叢

Hououtansou

¥ 27,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

羅焼味師 仔豚入り焼き物と
何点心師 點心盛り合わせ

Roasted Dishes and Dim Sum of the Day

宮城県気仙沼産ヨシキリザメ尾びれ
乾燥ふかひれ

上海風姿煮込み又は広東風姿蒸し煮込み

Braised "Fukahire", Shanghai Style or Cantonese Style
Blue Shark from Kesennuma, Miyagi Prefecture

クエの美浜天然塩炒め

Stir-fried Grouper with Salt

錦爽どりのクリスピーチキン

Crispy Chicken

黒毛和牛フィレ肉のカツレツ
麻辣ソース

Wagyu Beef Fillet Cutlet with Spicy Hot Sauce

腸詰と名古屋コーチンの玉子入り土鍋御飯

Sausage and Nagoya Cochin Egg Clay Pot Rice

中国茶 鳳凰単叢蜜蘭香

Chinese Tea

香港式コーヒーミルクティーのムース

Hong Kong-Style Coffee Milk Tea Mousse

二色胡麻団子

Two-Color Sesame Dumplings

極(数量限定)

Kiwami

¥ 39,000

料理長からの一口のお愉しみ

Amuse

前菜盛り合わせ

Appetizer

羅焼味師 仔豚入り焼き物と何点心師 本日の點心

Roasted Dishes and Dim Sum of the Day

宮城県気仙沼産ヨシキリザメ尾びれ 乾燥ふかひれ

上海風姿煮込み又は広東風姿蒸し煮込み

Braised "Fukahire", Shanghai Style or Cantonese Style
Blue Shark from Kesennuma, Miyagi Prefecture

活伊勢海老のガーリック風味蒸し

Steamed Spiny Lobster with Garlic Flavor

窯焼き北京ダック

Peking Duck

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのステーキ

ペンジャ産ブラックペッパー入り黒酢ソース

Fillet of Beef and Foie Gras Steak with Black Pepper Sauce

活蝦夷鮑入り炒飯

Fried Rice with Fresh Abalone

デザート

Dessert

タピオカ入り豆乳ミルクティー

シンガポールココナッツプリン 黒米ソース

香港式コーヒーミルクティーのムース

タピオカ入りココナッツミルク パパイアの器盛り つばめの巣添え

香港菓子

Hong Kong Sweets

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。
If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance.
お持ち帰りはいたしかねます。
The food can not be ordered for takeaway.
料金は、税金等を含む総額表示です。
Our prices are shown in total which include tax and other fees.
ご注文は、グループ全員同一のコースでお願い致します。
Please order the same course for everyone in your group.