

白牡丹(平日限定)

Hakubotan

¥10,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

紅ズワイ蟹と干し貝柱入り

ふかひれスープ

Red Snow Crab and Dried Scallop Fukahire Soup

海老と紋甲烏賊のピリ辛炒め

Spicy Stir-Fried Shrimp and Squid

鎮江産黒酢の酢豚

Sweet and Sour Pork with Black Vinegar

叉焼と飛子入り炒飯

Barbecued Pork and Flying Egg Fried Rice

フルーツ入り杏仁豆腐

Cold Almond Jelly

蓮の実餡とクルミ入り焼き菓子

Baked Pastry with Lotus Seed Paste and Walnuts

黄金桂

Ougonkei

¥15,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

アボカドと海鮮入りふかひれスープ

Avocado and Seafood Fukahire Soup

大海老のフリット チリソース

Deep-Fried Jumbo Prawns with Chili Sauce

窯焼き北京ダック

Peking Duck

牛バラ肉の味噌煮込み 土鍋仕立て

Braised Beef Brisket in Miso Sauce

インゲン豆とオリーブ葉の漬物入り炒飯

Fried Rice with Green Beans and Pickled Olive Leaves

杏仁豆腐花 抹茶ソース

Almond Tofu Pudding with Matcha Sauce

蓮の実餡とクルミ入り焼き菓子

Baked Pastry with Lotus Seed Paste and Walnuts

大紅袍

Taikouhou

¥20,000

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 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.

沖縄県産スジアラの葱生姜風味蒸し

燻製醤油ソース

Steamed White Fish with Scallion and Ginger Flavor

Smoked Soy 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入り蒸しスープ

Steamed Fukahire Soup

車海老と太春雨の土鍋煮込み

Stewed Live Shrimp and Thick Glass Noodles

干し肉と皮付きピーナッツ入り

もち米炒飯

Fried Glutinous Rice with Dried Meat and Peanuts with Skins

玉露香る台湾カステラ フルーツ添え

Taiwanese Castella Cake with Fragrant Gyokuro Tea Served with Fruit

蓮の実餡とクルミ入り焼き菓子

Baked Pastry with Lotus Seed Paste and Walnuts

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.

お持ち帰りにはいたしかねます。

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

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 Kesenuma, Miyagi Prefecture

蛤と春野菜の蒸し焼き 葱生姜ソース

Steamed Clams and Spring Vegetables with Scallion-Ginger Sauce

愛知県一色産鰻の焼き物入り

北京ダック風クレープ巻き

Peking Duck-Style Crepe Rolls with Grilled Eel

黒毛和牛フィレ肉のステーキ

赤ワイン入りピリ辛黒酢ソース

Wagyu Beef Fillet Steak with Spicy Black Vinegar Sauce Infused with Red Wine

活蝦夷鮑入り炒飯 肝風味

Stir-Fried Rice with Live Sea Abalone and Liver Flavor

中国茶 鳳凰単叢蜜蘭香

Chinese Tea

玉露香る台湾カステラ フルーツ添え

Taiwanese Castella Cake with Fragrant Gyokuro Tea Served with Fruit

蓮の実餡とクルミ入り焼き菓子

Baked Pastry with Lotus Seed Paste and Walnuts

極(数量限定)

Kiwami

¥39,000

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

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 Kesenuma, 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

赤ワイン入りピリ辛黒酢ソース

Wagyu Beef Fillet and Foie Gras Steak
with Spicy Black Vinegar Sauce Infused with Red Wine

活蝦夷鮑入り炒飯 肝風味

Stir-Fried Rice with Live Sea Abalone and Liver Flavor

中国茶 太平猴魁

Chinese Tea

デザートチョイス

Dessert

料理長おすすめ香港菓子二種

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.