

本季节的
推荐套餐

黒毛和牛ステーキと上海蟹
フカヒレ姿煮

お一人様 一五、〇〇〇
二名様より

套餐

推荐套餐

点心と北京ダック
料理三品、ほぐしフカヒレ御飯の
おすすめコース

お一人様 一〇、〇〇〇
二名様より

青百合套餐

点心と北京ダック
料理二品のスタンダードコース

お一人様 八、八〇〇
二名様より

前菜

青百合拼盤
凉制肉拼盤
大 閘 蟹
醉 蝦
海 蜇 頭
密 汁 叉 焼
口 水 鶏
家常三拼盤

前菜盛り合わせ
肉の冷菜盛り合わせ
牛舌／牛スネ／叉焼／ハチノス／蒸し鶏 等
上海蟹 紹興酒漬け
紹興酒に漬け込んだ酔っ払いえび
くらげの冷菜
釜焼きチャーシュー
よだれ鶏
小菜三品盛り合わせ
じゃがいも／胡瓜／南瓜／烤麩／隠元／人参 等

一人前 一六〇〇
一皿 二五〇〇
各一皿 九〇〇
一杯 三五〇〇
二尾 一二〇〇
一四〇〇
一五〇〇
一二〇〇
一三〇〇
各一皿 七〇〇

排翅

紅 焼 排 翅
蟹 黄 排 翅
魚 翅 湯

ふかひれ姿煮
ふかひれ姿蟹味噌煮（＋一〇〇〇）
ふかひれスープ

100g 八八〇
一碗 二二〇〇

魚介

今 天 魚
油 酥 大 蝦
乾 焼 大 蝦
芙 蓉 蟹
什 錦 海 鮮

本日の魚料理
その日の魚は港で（三浦、五島列島など）直接漁師さんより仕入れております
調理方法は魚種により異なりますので、スタッフよりご案内致します
大 えび 熱油揚げにんにく甘辛炒め
えびチリソース
海鮮かに玉
海鮮彩り野菜炒め

二四〇〇
二〇〇〇
二八〇〇
二八〇〇

北京烤鴨

北京ダック
追加具 鴨餅 一枚一八〇／味噌 二〇〇／胡瓜、ネギ 各三〇〇

肉

水 煮 牛 肉
和 牛 炒 鍋 巴
酸 白 菜 羊 排
葱 爆 羊 肉
糖 醋 肉
麻 婆 豆 腐

黒毛和牛肉の四川辛い麻辣スープ煮
黒毛和牛肉とおこげ四川炒め
骨付き羊肉と発酵白菜炒め煮
羊肉と葱の強火炒め
真っ黒な黒醋のスブタ
黒毛和牛入り麻婆豆腐

三〇〇〇
三〇〇〇
二〇〇〇
二四〇〇
二四〇〇
一八〇〇

蔬菜

煎 冬 菇
炒 青 菜
干豆腐菠菜
黒醋蘑菇
蝦米炒青椒
魚 香 茄 子

どんこ椎茸ステーキ
三種の中国青菜炒め
きくらげ布豆腐ほうれん草炒め
どんこ椎茸の黒酢炒め
ピーマン干しエビ炒め
茄子の甘辛酢炒め

中 大
一五〇〇 二二〇〇
一三〇〇
一二〇〇
一五〇〇
一〇〇〇
九〇〇

点心

煎 餃 子
小 籠 包
韭菜饅頭
海 鮮 春 卷

手打ち焼き餃子
シヨウロンポウ（豚／蟹／麻辣）
にらまんじゅう
海鮮棒春巻き

五個 七〇〇
四個・豚 七八〇
四個・蟹 九八〇
四個・麻辣 七八〇
二個 八〇〇
二本 一〇〇〇

麵飯

排翅麵・飯
魚翅酸辣湯
冬 菇 麵
蝦仁湯麵
叉焼湯麵
四川担々麵
海 鮮 烩 麵
香 港 炒 麵
蟹 肉 炒 飯
大 蒜 炒 飯

ふかひれ姿煮麵／飯
ふかひれ入りサンラータン麵
椎茸どんこ麵
えびそば
釜焼きチャーシュー麵
四川タンタン麵（汁あり／汁なし）
海鮮焼きそば
黄ニラ醬油焼そば
蟹レタスチャーハン
ガーリックチャーハン

三九〇〇
二五〇〇
一五〇〇
一八〇〇
一八〇〇
一三〇〇
二九〇〇
一六〇〇
二〇〇〇
二〇〇〇
大 二五〇〇
中 一五〇〇