

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
この時期だけの特選コース

お一人様 一五、〇〇〇
二名様より

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、〇〇〇
二名様より

前菜

青百合拼盤
醉 蝦
海 蜇 頭
密 汁 叉 焼
口 水 鶏
家常三拼盤
白菜葱沙拉
老虎 菜

前菜盛り合わせ
紹興酒に漬け込んだ酔っ払いえび
くらげの冷菜
釜焼きチャーシユー
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
白菜ネギのシンプルサラダ
パクチーと青唐辛子サラダ

一人前 一六〇〇
二尾 一〇〇〇
一四〇〇
一五〇〇
一二〇〇
一三〇〇
一〇〇〇
一三〇〇
各一皿 七〇〇、
各二皿

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 八八〇〇、
一碗 二二〇〇

魚介

今 天 魚
油 酥 大 蝦
乾 焼 蝦 仁
芙 蓉 蟹
什 錦 海 鮮

本日の魚料理
その日の魚は港で（二三浦、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

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（焼餅二枚＋四〇〇より）
真つ黒な黒醋のスブタ
黒毛和牛入り麻婆豆腐

三〇〇〇
三〇〇〇
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
芦 笋 西 蘭 花
空 芯 菜 咸 肉
干 豆 腐 菠 菜
黒 醋 蘑 菇

どんこ椎茸ステーキ
三種の中国青菜炒め
アスパラブロッコリー海老炒め
空芯菜と塩漬け豚肉炒め
きくらげ布豆腐ほうれん草炒め
どんここと椎茸の黒酢炒め

中 大
二二〇〇
一五〇〇
一三〇〇
一八〇〇
一八〇〇
一四〇〇
一五〇〇

点心

手 工 餃 子
小 籠 包
韭 菜 饅 頭
海 鮮 春 卷

手打ち牛肉餃子／大餃子（焼／茹）
シヨウロンポウ（豚／蟹／麻辣）
にらまんじゅう
海鮮棒春巻き

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 燒 湯 麵
四 川 担 々 麵
海 鮮 炸 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
釜焼きチャーシユー麵
四川タンタン麵（汁あり／汁なし）
海鮮かた焼きそば
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
中 大
一五〇〇
二五〇〇

Chinese Course	
Wagyu beef steak & Chinese mitten crab Braised Shark fin Special Course	15,000
Dim sum & Peking duck Recommended Shark fin Course - 3 kinds of dishes	10,000
Dim sum & Peking duck Standard Course - 2 kinds of dishes	8,000

A. Appetizer

1. Assorted appetizer	(from 2 persons)	1600
2. Prawn pickled in Shaoxing Wine - Drunken prawn	2p	1000
3. Chilled jellyfish		1400
4. Roasted pork Char siu		1500
5. Steamed chicken w/ spicy sauce		1200
6. 3 kinds of assorted appetizer (Potato/Cucumber/Pumpkin/Grilled tofu/Green beans/etc)	per dish	1300 700
7. Chinese cabbage & leek salad		1000
8. Coriander & green chilli pepper salad		1300

B. Shark Fin

9. Braised whole shark fin	100g	8800
10. Braised whole shark fin w/ crab innards (+1000)		
11. Shark fin soup	small bowl	2200

C. Seafood

12. Fish of the day		
We directly purchase the fish from the fisherman at the port (Miura, Goto Islands, etc). Please let us know as the cooking method differs depending on the type of fish.		
13. Stir-fried king prawn w/ deep-fried spicy garlic		2400
14. Stir-fried king prawn w/ chili sauce		2000
15. Seafood egg foo yung		2800
16. Stir-fried seafood & vegetables		2800

D. Peking Duck

17. Peking duck - Additional topping (Crepe/Miso/Cucumber/Leek)	whole half	8800 5000
---	---------------	--------------

E. Meat

18. Braised Wagyu beef & Sichuan style spicy mala soup	3000
19. Sichuan style stir-fried Wagyu beef & crispy rice	3000
20. Braised bone-in mutton & fermented Chinese cabbage	2000
21. Stir-fried mutton & leek w/ spice(Roasted rice cake 2p +400)	2400
22. Sweet & sour pork blocks	2400
23. Mapo tofu w/ Wagyu beef	1800

F. Vegetable

24. Donko Shiitake mushroom steak	L 2200 / S 1500
25. 3 kinds of stir-fried Chinese greens	1300
26. Stir-fried shrimp, broccoli & asparagus	1800
27. Stir-fried water spinach & salted pork	1800
28. Stir-fried black fungus, tofu skin & spinach	1400
29. Stir-fried Donko Shiitake mushroom w/ black vinegar	1500

G. Dim sum

30. Handmade beef dumplings/pork dumplings (pan-fried/boiled)	900~
31. Xiao long bao (Pork/Crab/Ma-la)	all 4p 780 / 980 / 780
32. Steamed dumplings w/ Chinese chives & shrimp	2p 800
33. Seafood spring rolls	2p 1000

H. Noodles & Rice

34. Braised shark fin (noodles/rice)	3900
35. Hot & sour noodles w/ shark fin	2500
36. Donko Shiitake mushroom noodles	1500
37. Shrimp noodles	1800
38. Roasted pork Char siu noodles	1800
39. Sichuan style Dan Dan noodles (with soup/without soup)	1300
40. Seafood fried noodles	2900
41. Yellow garlic chives fried noodles w/ soy sauce	1600
42. Crab & lettuce fried rice	2000
43. Garlic fried rice	L 2500 / S 1500