

壹、 青菜推薦コース

Qing cai's recommended course

前

前菜四点盛り
4 kinds of appetizer

点

手打ち 肥肥餃子
Handmade gyoza dumpling

素

油菜芯の蟹肉あん
Crab thick sauce over choy sum

海

海老とホタテの XO 醬炒め
Stir-fried shrimp & scallops w/ XO sauce

肉

ラム肉と葉ニンニクのクミン炒め
Stir-fried lamb & garlic leaf w/ cumin

魚

鱈と酸白菜の唐辛子山椒土鍋煮
Stewed cod & Chinese cabbage pickles
w/ chili & Japanese pepper

飯

牛肉と牛蒡の炒飯
Beef & burdock fried rice

甜

杏仁豆腐
Almond milk jelly

5000

貳、 北京ダックコース

Beijing duck course

前

前菜五種盛り合わせ
5 kinds of assorted appetizer

点

海鮮春巻
Deep-fried seafood spring roll

素

鴨ロースと油菜芯の炒め
Stir-fried duck loin & choy sum

名菜

北京ダック
Beijing duck

海

大海老とホタテ、金針菜の炒め
Stir-fried prawns, scallops & daylily

肉

牛ヒレ肉とマコモ茸の黒胡椒炒め
Stir-fried tenderloin & wild rice w/ black pepper

麺

鴨と芹の煮込み麺
Stewed noodle w/ duck & Japanese parsley

甜

旬の果実のコンポート
Seasonal fruit compote

6000

参、 ふかひれ土鍋コース

Shark fin course

前

特選前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

点

小籠包 / 春巻
Xiaolongbao & spring roll

湯

ふかひれとスッポンのスープ
Shark fin & soft-shelled turtle soup

海

ロブスターテールと白舞茸の炒め
Stir-fried lobster tail w/ white Maitake mushrooms

魚

鱈と白子の衣揚げ 香味野菜だれ
Deep-fried cod & soft roe w/ chopped vegetable sauce

肉

牛ヒレ肉と山芋 豆豉炒め
Stir-fried tenderloin & yam w/ black bean paste

飯

ふかひれ土鍋ごはん
Braised shark fin on rice

甜

旬の果実のコンポート
Seasonal fruit compote

8000