

壹、

青菜の家庭菜コース

STANDARD HOME-STYLE DISH
COURSE

前

前菜3種盛り合わせ
3 kinds of appetizers

点

肥肥餃子
Pan-fried BIG dumplings

素

青菜と干し棒ゆばの炒め
Stir-fried green vegetables & dried stick Yuba

海

海老と茄子のチリソース
Stir-fried shrimp & eggplant chili sauce

肉

若鶏の唐辛子山椒炒め
Stir-fried chicken & chili w/ Sichuan pepper

飯

豚挽肉と胡瓜
からし菜のオリーブオイル漬け炒飯
Ground pork, cucumber
& leaf mustard pickled olive oil fried rice

甜

杏仁豆腐
Almond jelly

5,000

貳、

北京ダックコース

PEKING DUCK
COURSE

前

前菜4種盛り合わせ
4 kinds of appetizers

点

3種水餃子
3 kinds of boiled dumplings

素

空芯菜と豚の干し肉の炒め
Stir-fried water spinach & dried pork

名菜

北京ダック
Signature Peking duck

海

海老と茄子のチリソース
Stir-fried shrimp & eggplant chili sauce

肉

牛バラ肉と南瓜 トマト炒め
Stir-fried beef rib, pumpkin & tomatoes

面

蟹の冷麺
Chilled crab noodle

甜

杏仁豆腐
Almond jelly

7,000

参、

ふかひれ特選コース

SHARK FIN PREMIUM
COURSE

前

前菜5種盛り合わせ
5 kinds of appetizers

点

小籠包
Xiaolongbao

湯

滋味スッポン蒸しスープ
Soft-shelled turtle soup

珍

ふかひれ姿 醤油煮
Braised shark fin w/ soy sauce

名菜

北京ダック
Signature Peking duck

海

大海老のニンニク炒め
Stir-fried king prawn w/ garlic

肉

和牛ヒレ肉とトマトズッキーニ黒胡椒炒め
Stir-fried Wagyu beef, tomatoes & zucchini w/ black pepper

面

蟹の冷麺
Chilled crab noodle

甜

デザート
Dessert

10,000