



北京烤鸭

BEIJING DUCK

一羽まるごとご注文いただきますと、当店厨师がおお客様の目の前でダックを調理、お切り分けいたします。食べ残ったお肉はお土産としてお持ち帰りいただけますのでご自宅でもお楽しみ頂けます。

If you order a whole Beijing duck, it would be carved in front of the diners by our cook. The remaining meat would be packed up for take-away. You can also enjoy those at home.

ペキンダック BEIJING DUCK

一羽	Whole	16 pieces	8,800
半羽	Half	8 pieces	5,000
1/4羽	One Quarter	4 pieces	2,800

追加 ADDITIONAL

鴨餅一枚 Wrapping crape	150	味噌 Miso	150
空芯餅 ごまパン Sesame buns	150	梅ジャム Plam Jam	150
きゅうり/ネギ Cucumber / Leek	150		



排翅・魚翅

SHARK FIN

ふかひれは中国で最も高級な食材です。ブルーリリーではその最高のふかひれを日本の皆様には是非召し上がっていただき、中国料理の神髄を存分に堪能していただきます。

Shark's fin is the most exclusive ingredients in China. In the Blue Lily of the Re its best inevitable Japan. I will eat all means to everyone. you will enjoy to the full extent the essence of Chinese cuisine.

紅焼排翅

ふかひれ姿 紅しょうゆ煮 100g **8,000~**
Simmered shark fin with soy sauce

蟹肉排翅

蟹味噌で煮込んだ贅沢なふかひれ 100g **9,000~**
Simmered shark fin with crab butter

芙蓉魚翅 **ふかひれと蟹の卵白炒め** **3,200**
Shark fin & crab egg omlet

蟹黄魚翅 **ふかひれと黄芯白菜の蟹卵煮** **3,700**
Simmered shark fin & Chinese cabbage with crab egg

蟹肉魚翅湯 **蟹フカヒレスープ** **2,200**
Crab meat & shark fin soup

魚翅湯 **フカヒレスープ** **2,000**
Shark-fin soup