

# Course menu コース菜单

壹、

## 白碗特選コース

Baiwan Special Course

卵 小麦 乳 落花生 エビ カニ

### 特製冷菜

特製盛り込み前菜  
Assorted appetizers

### 鵝肝醬蛋羹

フォアグラの茶碗蒸し フカヒレあん  
Steamed egg custard w/ foie gras

### 海鮮春巻

海鮮春巻  
Deep-fried seafood spring rolls

### 蟹肉青菜

中国青菜炒め タラバ蟹のあんかけ  
Stir-fried greens w/ king crab thick sauce

### 烏魚子炒伊勢蝦

伊勢海老テールのカラスミまぶし炒め  
Stir-fried spiny lobster w/ bottarga

### 蒸籠牛肉

佐賀牛リブと旬野菜の蒸籠蒸し  
Steamed beef spencer roll & seasonal vegetables

### 真鯛湯飯

真鯛のスープかけご飯  
Steamed rice w/ red seabream soup

### 甜點心

本日のデザート  
Today's dessert

14,800 円+税

貳、

## 料理長お勧めコース

Chef's Recommended Course

卵 小麦 乳 落花生 エビ カニ

### 前菜

前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

### 北京烤鴨

北京ダック  
Oven baked beijing duck

### 海鮮湯葉巻

海鮮とフカヒレの湯葉巻きとろみ煮込み  
Stewed seafoods wrapped in tofu skin

### 油淋魚

河岸の魚揚げ 香味ソース  
Deep-fried fish w/ flavor sauce

### 旬菜 XO 醬牛肉

和牛と旬野菜の XO 醬炒め  
Stir-fried wagyu beef & seasonal vegetables w/ XO sauce

### 鮑魚炒飯

アワビの炒飯 フカヒレあんかけ  
Stir-fried rice w/ abalone in shark fin thick sauce

### 甜點心

本日のデザート  
Today's dessert

9,800 円+税

参、

## 家常菜コース

Chinese Home Dish Course

卵 小麦 乳 落花生 エビ カニ

### 前菜

前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

### 海鮮魚翅酸辣湯

海鮮入りフカヒレ酸辣湯  
Shark fin hot & sour soup w/ seafood

### 小籠包

小籠包  
Xiao long bao

### 香辣軟蟹

ソフトシェルクラブの香味炒め  
Stir-fried soft-shell crab w/ herbs

### 旬菜炒牛肉

牛肉と旬野菜の炒め  
Stir-fried beef & seasonal vegetables

### 担々刀削麵

担々刀削麵  
Dan-dan soup knife-cut noodles

### 甜點心

本日のデザート  
Today's dessert

6,800 円+税

※飲み放題は各コース別途 1,500円(税別)にて承ります。

The all-you-can-drink course is +1,500yen. We receive orders in conjunction with a course.

コースは2名様より承ります。This course receives orders than 2 people.

※このメニューに記載されている価格は税別表記です。ご精算時別途消費税を申し受けます。

※Prices listed in this menu do not include taxes displayed. I will be charged the amount of consumption tax equivalency you at checkout.