

壹、

## 青菜の点心家庭菜コース

STANDARD HOME-STLYE DISH  
COURSE

前

中国家庭的な小菜五種  
4 kinds of Chinese small dishes

點

手打ち ぷっくり焼餃子  
Pan-fried handmade dumplings

炸

海鮮棒春巻き  
Deep-fried seafood spring rolls

素

空芯菜炒め  
Stir-fried ong choy

海

大海老の熱油揚げ甘酢ガーリック  
Crispy deep-fried prawn w/ sweet sour sauce

肉

揚げ丸茄子と牛バラ土鍋煮 饅頭と共に  
Deep-fried eggplant & beef rib claypot stew, served w/ bun

甜

デザート  
Dessert

4,800

貳、

## 滋養すっぽんコース

QING CAI'S RECOMMENDED  
COURSE

前

前菜五種盛り合わせ  
4 kinds of appetizers

點

鮎の春巻き  
Spring roll of sweetfish

素

油菜芯の炒め  
Stir-fried choy sum

肉

(羊スペアリブと梅スパイス焼き +1000)  
+ 1000yen for broiled mutton sparerib w/ plum flavored spices

珍

すっぽん鍋 紅焼/塩  
Soft-shelled turtle hotpot, soy sauce or salt-based

メ

メの雑炊/麺  
Porridge / noodles

甜

デザート  
Dessert

6,000

7,000

肉料理含む

參、

## 北京ダックコース

PEKING DUCK  
COURSE

前

前菜五種盛り合わせ  
5 kinds of appetizers

點

生煎包子  
Pan-fried pork buns

果

桃のオリエンタルフリット  
Deep-fried peach slices, Asian-style

名菜

北京ダック  
Signature Peking duck

湯

冬瓜とダックスープ  
Double-boiled white gourd & duck soup

肉

牛ヒレ肉と南瓜のXO 醬炒め  
Sauteed beef fillet & pumpkin w/ X.O sauce

魚

旬魚の香草レモン蒸し  
Steamed seasonal fish, lemon & herbs

麵

汁なし担々麵  
Soupless dan dan tossed noodles

甜

デザート  
Dessert

7,000

喜、

## ふかひれ特選コース

SHARK FIN PREMIUM  
COURSE

前

特選前菜盛り合わせ  
Special assorted appetizers

點

小籠包  
Xiaolongbao

炸

鮎の春巻き  
Spring roll of sweetfish

名菜

北京ダック  
Signature Peking duck

海

タラバ蟹のトマトチリソース  
Sauteed king crab w/ chili tomato sauce

肉

和牛肉とモロコシのXO 醬  
Sauteed wagyu beef & Indian millet w/ X.O sauce

珍

ふかひれ姿土鍋煮 白飯  
Stewed shark-fin in claypot, served w/ rice

甜

デザート  
Dessert

10,000