

青菜
Qing Cai



2024
DINNER COURSE

壹、

青菜の家庭菜コース

STANDARD HOME-STYLE DISH
COURSE

前

家常的小菜5種盛り合わせ
5 kinds of appetizers

點

肥肥餃子
Pan-fried dumplings

素

青菜と干し棒湯葉炒め
Stir-fried greens & dried Yuba

海

海老と筍のチリソース
Stir-fried shrimp & bamboo shoots w/chili sauce

肉

若鶏キャベツの唐辛子山椒炒め
Stir-fried chicken & cabbage
w/chili & Sichuan pepper

飯

豚干し肉と青菜石焼炒飯
芥子菜のオリーブオイル漬け風味
Dried pork, greens & leaf mustard
pickled in olive oil fried rice

甜

杏仁豆腐
Almond jelly

6,000

貳、

北京ダックコース

PEKING DUCK
COURSE

前

前菜5種盛り合わせ
5 kinds of appetizers

點

手打ち餃子 牛と豚フェネル
海鮮棒春巻き
2 kinds of gyoza 'beef & pork'
& seafood spring rolls

素

空芯菜の炒め
Stir-fried water spinach

名菜

北京ダック
Signature Peking duck

海

海鮮とそら豆入り蟹玉
Seafood & broad beans crab omelet

肉

牛肉と筍、新玉葱黒酢炒め
Stir-fried beef, bamboo shoots & onions w/black vinegar

飯

豚角煮土鍋ご飯
Simmered pork in a claypot rice

甜

杏仁豆腐
Almond jelly

8,000

參、

旬魚と和牛 ふかひれ麺コース

SEASONAL FISH, WAGYU BEEF
& SHARK FIN NOODLES COURSE

※ 前々日迄の御予約お願い致します

前

前菜5種盛り合わせ
5 kinds of appetizers

湯

滋味スッポン蒸しスープ
Soft-shelled turtle soup

點

海鮮棒春巻き
Seafood spring rolls

素

空芯菜の炒め
Stir-fried water spinach

名菜

北京ダック
Signature Peking duck

海

本日の魚、葱醤油蒸し
Today's steamed fish w/leek & soy sauce

肉

和牛肉と筍、新ジャガ芋オイスターソース炒め
Stir-fried Wagyu beef, bamboo shoots & potatoes w/oyster sauce

面

ほぐしふかひれ酸辣湯麺
Hot & sour noodles w/shredded shark fin

甜

マンゴープリン
Dessert

10,000

喜、

姿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

湯

滋味スッポン蒸しスープ
Soft-shelled turtle soup

點

小籠包
Xiaolongbao

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

和牛肉と筍、新ジャガ芋オイスターソース炒め
Stir-fried Wagyu beef, bamboo shoots & potatoes w/oyster sauce

飯

蟹あんかけ炒飯
Fried rice w/crabmeat sauce

甜

胡麻あん湯圓
マンゴープリン
Dessert

12,000