

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

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

海

海老、黄ニラ、卵の
塩炒め
Stir-fried shrimp, yellow chives & egg w/ salt

肉

若鶏とれんこんの唐辛子山椒炒め
Stir-fried chicken & lotus root
w/ chili and Sichuan pepper

飯

豚干し肉と胡瓜焼炒飯
芥子菜のオリーブオイル漬け風味
Pork & cucumber fried rice
w/ pickled mustard greens in olive oil

甜

杏仁豆腐
Almond jelly

6,500

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

海鮮と木のこ入り蟹玉
Seafood & mushroom crab omelet

肉

牛肉、茄子、れんこん黒酢炒め
Stir-fried beef, eggplant & lotus root w/ black vinegar sauce

飯

鴨肉のチャーハン
Duck fried rice

甜

杏仁豆腐
Almond jelly

8,500

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 葱醬油蒸し
Today’s steamed fish w/ leek & soy sauce

肉

和牛肉とれんこん、さつまいも
オイスターソース炒め
Stir-fried Wagyu beef w/ lotus root & sweet potato in 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
Mango pudding

10,500

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

排翅

ふかひれ姿 醬油煮
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

和牛肉とれんこん、さつまいも
オイスターソース炒め
Stir-fried Wagyu beef w/ lotus root & sweet potato in 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
Chinese dumpling & Mango pudding

12,500