

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

肉

若鶏と春キャベツの唐辛子山椒炒め  
Stir-fried chicken & spring cabbage  
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

海鮮と筍入り蟹玉  
Seafood & bamboo shoots crab omelet

肉

牛肉、スナップエンドウ、筍の黒酢炒め  
Stir-fried beef, snap peas & bamboo shoots 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 葱醤油蒸し  
Today's steamed fish w/ leek & soy sauce

肉

和牛肉と新じゃがいも  
青菜のオイスターソース炒め  
Stir-fried Wagyu beef w/ new potatoes & greens 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 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

和牛肉と新じゃがいも  
青菜のオイスターソース炒め  
Stir-fried Wagyu beef w/ new potatoes & greens 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  
Sesame filling dumpling & Mango pudding

12,500