

コースメニューは、お二人様より承ります。

Minimum Order - 2 persons.

# 桃

お一人様 ¥15,000 (消費税・サービス料込)


15,000 yen per person

## 每位冷拵盆

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)   

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

## 干貝生魚翅

干し貝柱入りふかひれのスープ 

Shark Fin and Scallop Soup

## 百花釀帶子

帆立貝の海老真丈包み揚げ   

Deep-fried Scallop Wrapped in Shrimp Shinjo

## 姜葱挾魚蝦

白身魚と海老の挟み蒸し 葱生姜風味  

Steamed White Fish and Shrimp Sandwich with Ginger and Green Onions

## 西葫蘆牛腩

牛ばら肉の煮込み ズッキーニ添え 

Braised Beef with Zucchini

## 花 卷

花卷 

Steamed Chinese Bread

## 八珍香炒飯

五目炒飯   

Fried Rice with Chop Suey

## 時果甜豆腐

季節のフルーツ入り杏仁豆腐 

Almond Jelly with Seasonal Fruit

# 蓮

お一人様 ¥18,500 (消費税・サービス料込)

18,500 yen per person

## 広式每拼盆

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)   

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

## 紅焼蟹肉翅

かに肉入りふかひれのスープ 醤油仕立て  


Shark Fin and Crabmeat Soup with Soy Sauce

## 百花炸蟹手

かにの手の揚げもの    

Deep-fried Stuffed Crab Claw

## 菲黄牛肉絲

牛肉細切りと黄ニラの炒め 

Sautéed Shredded Beef and Yellow Chives

## 乾焼明蝦球

大海老のチリソース煮   



Braised Prawns with Chili Sauce

## 黒糖醋腩肉

豚ばら肉の黒酢煮込み 

Braised Pork with Black Vinegar Sauce

## 上海式炒麵

上海風焼きそば  

Fried Noodles "Shanghai Style"

## 双果甜豆腐

二種のフルーツ入り杏仁豆腐 

Almond Jelly with Two Seasonal Fruits

## 蓮蓉糯米糍

白玉団子 ココナッツ風味 

Coconut-flavored Rice Dumpling

コースメニューは、お二人様より承ります。  
Minimum Order - 2 persons.

# 菊

お一人様 ¥28,000 (消費税・サービス料込)

28,000 yen per person

## 富貴華宴碟

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)   


Assorted Cold Appetizer (Served individually)

## 銀器皇排翅

ふかひれの姿煮込み 銀器入り 

Braised Whole Shark Fin

## 金陵片皮鴨

北京ダック  

Roast Duck Skin, Peking Style

## 金銀喜鮑魚

あわびの煮込みと塩炒めの二種盛り合わせ  




Assorted Braised and Salt-stir-fried Abalone

## 口水和牛片

和牛しゃぶしゃぶ 四川風ソースかけ 

Wagyu Shabu-shabu with Spicy Sauce

## 龍蝦球炒飯

ロブスター入り炒飯   

Fried Rice with Lobster

## 清湯

澄ましスープ

Clear Soup

## 鮮果西米露

フレッシュフルーツ入りタピオカココナッツミルク 

Fresh Fruit Tapioca in Coconut Milk

## 香炸芝麻球

胡麻付き揚げ菓子 

Fried Sesame Dumpling

# 桜

お一人様 ¥32,000 (消費税・サービス料込)

32,000 yen per person

## 艶紅華宴碟

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)    



Assorted Cold Appetizer (Served individually)

## 白湯大排翅

ふかひれの姿煮込み 白湯仕立て



Braised Whole Shark Fin

## 金陵片皮鴨

北京ダック  

Roast Duck Skin, Peking Style

## 醉上湯龍鮑

伊勢海老と蝦夷鮑の広東風炒め  



Sautéed Japanese Spiny Lobster and Abalone, Cantonese Style

## 鵝肝煎和牛

和牛ステーキ フォワグラ添え 黒豆味噌ソース 

Sautéed Wagyu Steak with Foie Gras, Black Bean Sauce

## 蟹肉扒炒飯

かに肉入りあんかけ炒飯   


Sautéed Crabmeat Served on Fried Rice

## 搾菜鶏片湯

ザーサイと鶏肉薄切りのスープ  

Chicken and Szechwan Pickles Soup

## 鮮果甜豆腐

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 

Almond Jelly with Fresh Fruit

## 奶王芝麻球

カスタード入り胡麻付き揚げ菓子  

Fried Sesame Dumpling with Custard Cream

# 牡丹

お一人様 ¥39,000 (消費税・サービス料込)

39,000 yen per person

- |       |   |
|-------|---|
| 珍珠及第粥 | キャビア入りお粥<br>Rice Porridge with Caviar   |
| 萬寿華宴碟 | 広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)    <br>Assorted Cold Appetizer (Served individually)   |
| 正宗佛跳牆 | 山海珍味の蒸し煮スープ<br>Chinese Soup with Stewed Shark Fin, Chinese Vegetables and Seafood   |
| 金陵片皮鴨 | 北京ダック  <br>Roast Duck Skin, Peking Style  |
| 白灼蟹龍蝦 | 伊勢海老とずわいがにの湯引き XO醬添え  <br>Sautéed Japanese Spiny Lobster and Crab with XO Sauce   |
| 香茶冰淇淋 | 中国茶のグラニテ<br>Chinese Tea Granite   |
| 鵝肝煎牛排 | 和牛フィレステーキ フォワグラ添え <br>Sautéed Wagyu Steak with Foie Gras   |
| 烏子香炒飯 | カラスミ入り炒飯  <br>Fried Rice with Dried Mullet Roe  |
| 鶏茸燕窩湯 | 卵の白身入り燕の巣のスープ <br>Bird's Nest and Egg White Soup   |
| 鮮果艶雪糕 | 桃花林パフェ     <br>Parfait "Toh-Ka-Lin Style" |