

L
U
N
C
H

C
O
U
R
S
E



薫 蘭 コース

Fragrant Orchid course

お一人様 for one person ¥4,950税込 (¥5,692税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春 秋 式 口 水 鶏

蒸し鶏の麻辣ソース
Three kinds of vegetable appetizer

蒸 点 心 三 種

春菊の蒸し餃子・牛肉焼売・水晶蒸し餃子
Steamed chrysanthemum dumpling・beef dumpling・soup dumpling

炸 点 心 二 種

ニラの焼き餃子、タロイモの揚げ餃子
Deep-fried taro and leek dumplings

蔬 菜 三 絲 湯

椎茸、竹の子、虫草花のあっさりスープ
Stir-fried cordyceps flower, shiitake mushrooms and bamboo shoots.

宮 保 炒 鶏 丁

鶏肉の甘辛炒め
Sitr-fried chicken in sweet and spicy sauce

銀 魚 韭 菜 炒 飯

シラスとニラのチャーハン
Fried rice with whitebait and leeks

即 日 凍 甜 品

デザート
Dessert

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。

The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

雅竹 コース

Graceful Bamboo course

お一人様 for one person ¥7,150税込(¥8,222税サ込)
お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春 秋 三 色 冷 盤

前菜三品盛り合わせ
Three kinds of appetizer

美 醋 赤 色 生 果 魚 球

アンコウとナッツの甘酢ソース
Goosefish with nuts in sweet and sour sauce

竹 笙 銀 耳 鶏 茸 羹

鶏肉とキノガサタケ、白キクラゲ入りとろみスープ
Chicken with stinkhorn mushroom and snow fungus soup

北 京 烤 鴨 子

北京ダック
Beijing duck

水 笋 紅 焼 肉

豚バラ肉と干し竹の子の醤油煮込み
Braised pork belly and dried bamboo shoots in soy sauce

特 別 蒸 点 心

上海蟹ミソ入り小籠包
Steamed pork soup dumpling with shanghai crab roe

豉 油 皇 炒 麵

イカとモヤシ入り醤油焼きそば
Stir fried noodles with squid and bean sprouts

即 日 凍 甜 品

デザート
Dessert

かっこ内の金額については消費税・サービス料込の総表示額となります
The price in parentheses includes tax and service charge

爽菊 コース

Refreshing Chrysanthemum course

お一人様 for one person ¥9,900税込(¥11,385税サ込)
お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春 秋 四 色 冷 盤

前菜四品盛り合わせ
Four kinds of appetizer

蒸 点 心 二 種

上海蟹ミソとフカヒレ蒸し餃子・黒トリュフ小籠包
Steamed black truffle soup dumpling and sharks fin with shanghai crab roe dumpling

菜 胆 魚 翅 雲 吞 湯

フカヒレと海老ワンタン入り蒸しスープ
Steamed shark's fin with egg wonton soup

北 京 烤 鴨 子

北京ダック
Beijing duck

黒 椒 汁 洋 葱 牛 肉 絲

細切り和牛肉と玉葱の黒胡椒炒め
Stir-fried shredded beef with onions in black pepper sauce

蟹 粉 魚 球 鍋

季節の魚と上海蟹ミソの土鍋煮込み
Braised fish with seasonal vegetables in Shanghai crab roe sauce

上 海 什 錦 炒 飯

白湯スープかけ五目チャーハン
Fried rice topped with chicken broth soup

即 日 凍 甜 品

デザート
Dessert

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。
The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

雪梅 コース

Snow Plum course

お一人様 for one person ¥13,200税込(¥15,180税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

幸 福 特 品 盤

前 菜の五品盛り合わせ
Appetizer platter

蒜茸粉絲蒸車蝦

車エビと春雨のガーリック蒸し
Steamed prawns and glass noodles with garlic

紅焼白菜元盅翅

壺入り 碎けフカヒレと白 菜の濃厚醬 油煮込み
Braised shredded shark's fin with chinese cabbage in rich soy sauce

北 京 烤 鴨 子

北京ダック
Beijing duck

辣 炒 和 牛 腿

和牛もも肉と野菜の辛味炒め
Stir-fried beef and vegetables in spicy sauce

蝦子魚米生菜包

白身魚の海老卵炒め レタス包み
Stir-fried fish in shrimp roe wrapped in lettuce

搾 菜 肉 絲 炸 麵

豚肉細切りとザーサイのあんかけ揚げ焼きそば
Stir-fried noodles topped with shredded pork and chinese pickles starchy sauce

即 日 凍 甜 品

デザート
Dessert

かっこの金額については消費税・サービス料込の総表示額となります
The price in parentheses includes tax and service charge

悠久 コース

Eternal course

お一人様 for one person ¥17,600税込(¥20,240税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

幸 福 特 品 盤

前 菜六品の盛り合わせ
Appetizer platter

鮮 菌 炒 魚 球

季節の魚とキノコの炒め
Stir-fried seasonal fish and mushrooms

砂鍋紅焼毛鹿散翅

土鍋入り 毛鹿鮫のフカヒレの上海式醬油煮込み
Braised shredded shark's fin in soy sauce in an earthen pot
追加料金¥4,400-にて土鍋入りフカヒレの姿煮込みに変更できます。

北 京 烤 鴨 子

北京ダック
Beijing duck

葱爆黒椒牛仔骨

骨付き牛カルビの黒胡椒炒め
Stir-fried bone-in beef ribs in black pepper sauce

白 湯 芋 苳 扁 尖

里芋と苳の子、百合根の白湯炒め
Stir-fried taro, bamboo shoots and lily bulb flavored with chicken white broth

蟹粉火腿蛋白炒飯

金華ハムと卵白の上海蟹ミソあんチャーハン
Fried rice with chinese ham and egg white topped with Shanghai crab roe starchy sauce

即 日 凍 甜 品

デザート
Dessert

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。
The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients