華

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

ふかひれとカブのスープ
Shark's Fin Soup with Turnip

小海老のあっさり炒め
Stir-fried Shrimp

油淋鶏
Chinese Fried Chicken with Sweet and Sour Scallion Sauce

白身魚のチリソース
Braised White Fish in Chili Sauce

牛肉あんかけ焼きそば
Fried Noodles Topped with Beef and Starchy Sauce

杏仁プリン
Cold Almond Jelly (extra soft)

1 名さま ¥13,200 per person
(2 名さまより minimum 2 persons)

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 The above menu is subject to change without prior notice.
※コースのご注文はテーブルの皆様ご一緒でお願いいたします。
For course orders, guests seated at the same table must order the same course.

彩

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

蟹肉と白菜入りふかひれスープ
Shark's Fin Soup with Crabmeat and Chinese Cabbage

海老のあっさり炒め
Stir-fried Prawns with Vegetables

北京ダック
Roast Peking Duck Skin

和牛と大根のやわらか煮込み
Tender-braised Wagyu and Dikon Radish

五目あんかけ塩焼きそば
Fried Noodles with Mixed Toppings and Starchy Sauce

杏仁プリン 苺のコンポート添え
Cold Almond Jelly (extra soft) with Strawberry Compote

1 名さま ¥17,000 per person
(2 名さまより minimum 2 persons)

匠

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

ふかひれ姿煮
Braised Whole Shark's Fin

海老のトウチー炒め
Stir-fried Prawns in Black Bean Sauce

北京ダック
Roast Peking Duck Skin

鮑と和牛のやわらか煮込み
Tender-braised Abalone and Wagyu

二種白菜の蒸しスープ
Steamed Soup with Two Kinds of Chinese Cabbage

チャイニーズスイーツ
Assorted Chinese Desserts

匠コースはチャーハン 又は お粥のいずれか一品をお選びいただけます。
The above menu selection is served with your choice of Fried Rice or Rice Porridge.

1 名さま ¥22,000 per person
(2 名さまより minimum 2 persons)

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。The above menu is subject to change without prior notice.

※コースのご注文はテーブルの皆様ご一緒でお願いいたします。
For course orders, guests seated at the same table must order the same course.

至高

（12 月19 日～25 日は、販売期間外となります）

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

ふかひれ姿煮
Braised Whole Shark's Fin

オマール海老のあっさり炒め
Stir-fried Homard Lobster with Vegetables

北京ダックと湯葉のミルフィーユ仕立て
Roast Peking Duck Skin and Fried “Yuba” Wrapped in Chinese Pancake

国産牛サーロインのトウチーソース
Stir-fried Sirloin of Domestic Beef in Black Bean Sauce

奥飛騨温泉水育ちのスッポンと花椎茸の蒸しスープ
Soft-shelled Turtle Soup with Shiitake Mushrooms

チャイニーズスイーツ
Assorted Chinese Desserts

至高コースはチャーハン 又は お粥のいずれか一品をお選びいただけます。
The above menu selection is served with your choice of Fried Rice or Rice Porridge.

1 名さま ¥30,800 per person
(2 名さまより minimum 2 persons)

極

北京ダック入り“極”前菜九種盛り
Assorted Premium Appetizers with Roast Peking Duck Skin

特選 吉切鮫のふかひれ姿煮
Premium Braised Whole Shark's Fin

鮑と伊勢海老の彩り炒め
Stir-fried Abalone and Spiny Lobster

神戸ビーフとハタの二種料理
Stir-fried Kobe Beef and Steamed Grouper

上海蟹肉と海つばめの巣スープ
Shanghai Hairy Crab and Swallow’s Nest Soup

チャイニーズスイーツ
Assorted Chinese Desserts

極コースはチャーハン、焼きそば、お粥のいずれか一品をお選びいただけます。
The above menu selection is served with your choice of Fried Rice, Fried Noodles, or Rice Porridge.

1 名さま ¥49,500 per person
(2 名さまより minimum 2 persons)

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。The above menu is subject to change without prior notice.

※コースのご注文はテーブルの皆様ご一緒でお願いいたします。
For course orders, guests seated at the same table must order the same course.