

Course Houju

創業100周年記念 新宿賓館限定 シグネチャーコース

宝寿 15,400

季節七前菜	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
百花釀蟹鉗／北京烤鴨	蟹の爪の広東風揚げ物 / 釜焼き北京ダック <i>Fried stuffed crab claw / Roasted Peking duck</i>
脆皮煎鮮魚	金目鯛の鱗焼き、XO醬ソース <i>Sautéed red sea bream with XO sauce</i>
牛舌香菜絲	牛タンとせりの細切り炒め <i>Sautéed beef tongue with dropwort</i>
佛跳牆	ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ <i>Aster Specialite "Fo tiao qiang", steamed soup with shark's fin, abalone, sea cucumber</i>
応時炒飯	季節の炒飯 <i>Fried rice</i>
蘋果果仁奶酪	りんごとナッツのフロマージュ風 <i>Apple and nuts fromage style</i>

Course Kinran

金蘭 22,000

精美八仙拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
蟹粉炒蝦皇	皇帝海老の上海蟹炒め <i>Sautéed large shrimp with Shanghai crab sauce</i>
烤菜兩味	黒毛和牛の焼き物と釜焼き北京ダック <i>Sautéed Wagyu and roasted Peking duck</i>
清蒸大鮑魚	大粒鮑の強火蒸し <i>Steamed abalone</i>
乾燒排翅	ふかのひれのステーキ <i>Shark's fin steak</i>
応時麵飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
応時甜点心	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

Course Kouran

黄 蘭 11,000

精 美 彩 盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
蟹 粉 魚 翅 羹	ふかのひれと上海蟹のスープ <i>Shark's fin soup with Shanghai crab meat</i>
柚 香 炒 海 鮮 / 北 京 烤 鴨	鮑といかの柚子風味炒め / 釜焼き北京ダック <i>Sautéed abalone and cuttlefish flavored Yuzu / Roasted Peking duck</i>
泡 椒 蘑 菇 蒸 鮮 魚	白身魚の蒸し物、辛味きのこソース <i>Steamed fish with mushroom sauce (hot)</i>
紅 焼 和 牛	黒毛和牛のやわらか煮込み、マントウ添え <i>Braised Wagyu with steamed bun</i>
応 時 麵 飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
鮮 果 杏 仁 豆 腐	フルーツ入り杏仁豆腐 <i>Almond jelly with fruit</i>

Course Seiran

青 蘭 8,800

精 美 彩 盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
芙 蓉 海 鮮 魚 翅 羹	ふかのひれと海の幸のスープ、芙蓉仕立て <i>Shark's fin soup with egg and seafood</i>
泡 椒 蘑 菇 蒸 双 鮮	鮑と白身魚の蒸し物、辛味きのこソース <i>Steamed abalone and fish with mushroom sauce (hot)</i>
黒 菌 煎 牛 柳 / 北 京 烤 鴨	牛フィレ肉の焼き物、トリュフソース / 釜焼き北京ダック <i>Sautéed beef fillet / Roasted Peking duck</i>
応 時 麵 飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
紅 薯 甜 湯 雪 糕	べにはるかの冷たいお汁粉、紫芋アイス添え <i>Cold sweet potato soup with ice cream</i>