

Weekend & Holiday Course Maturika

茉莉花 7,150

土日祝日限定でご用意する北京ダック付のランチコースです。

季節拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
柚香炒蝦仁	海老の柚子風味炒め <i>Sautéed shrimp flavored Yuzu</i>
北京烤鴨双拼	釜焼き北京ダックのお料理二種 <i>Two kinds of roasted Peking duck</i>
黒菌煎和牛	秋田牛の焼き物、トリュフソース <i>Sautéed Akita beef fillet with truffle sauce</i>
応時炒飯	季節の炒飯 <i>Fried rice</i>
甜点心	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

Lunch Course Kocyoka

胡蝶花 5,500

季節拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
蘑菇竹皮羹	湯葉ときのこのスープ <i>Tofu skin and mushroom soup</i>
酒釀乾燒海鮮	海老と白身魚の上海風チリソース <i>Sautéed shrimp and fish in Shanghai chili sauce</i>
黒菌炒牛肉丁	牛フィレ肉の炒め物、トリュフの香り <i>Sautéed beef fillet with truffle sauce</i>
応時炒飯	季節の炒飯 <i>Fried rice</i>
甜點心	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

Weekday Lunch Set Keika

桂花 3,300

桂花前菜	前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
応時燉湯	本日の蒸しスープ <i>Today's steamed soup</i>
自選主菜	季節のお料理 下記よりお選びください。 <i>Please choose 1 dish</i>

1. 酢豚

糖醋里脊 *Sweet sour pork*

2. 蟹と湯葉と豆腐の煮込み

蟹肉竹皮豆腐 *Braised crab meat, tofu and tofu skin*

3. 今週の海の幸の料理

応時海鮮菜 *Seasonal seafood dish*

4. 今週の肉料理

応時肉菜 *Seasonal meat dish*

白飯或粥・鹹菜	ご飯または季節のお粥・香の物 <i>Rice or Porridge/Pickles</i>
甜點心	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

Weekday Shark's fin Set

ふかのひれセット 5,500

季節拼盤 季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

鹹点心 本日の点心二種
Two kinds of Shaomai

酒釀乾燒海鮮 海老と白身魚の上海風チリソース
Sautéed shrimp and fish in Shanghai chili sauce

自選主菜 下記よりお選びください。
Please choose 1 dish

1. ふかのひれのあんかけ麺
魚翅麺 Soup noodles with braised shark's fin
2. ふかのひれのあんかけご飯
魚翅泡飯 Boiled rice in shark's fin soup

甜点心 本日のデザート
Today's dessert

Course Seiran

青蘭 8,800

精美彩盤 季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

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
Shark's fin soup with egg and seafood

泡椒蘑菇蒸双鮮 鮑と白身魚の蒸し物、辛味きのこソース
Steamed abalone and fish with mushroom sauce (hot)

黑菌煎牛柳/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
Sautéed beef fillet with truffle sauce / Roasted Peking duck

応時麵飯 本日のお食事
Today's meal

紅薯甜湯雪糕 べにはるかのお汁粉、紫芋アイス添え
Cold sweet potato soup with ice cream