

四種冷菜盛り合わせ
Four kinds of assorted appetizer

フカヒレと蛤の翡翠スープ
Shark fin and clam soup

天然大海老と春野菜の卵白塩煮込み
natural large shrimp and spring vegetables with stewed of egg white salt

本ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
fried with crab claws wrapped in shrimp Surimi

カサゴの衣揚げ 黒酢餡かけ
Deep fried marbled rockfish, Black vinegar sauce

国産牛肉とアスパラガスの黒胡椒炒め
Stir-fried black pepper with domestic beef and asparagus

桜海老と筍のチャーハン
Sakura shrimp and bamboo shoots fried rice

杏仁豆腐 苺ソース
Almond bean curd custard, Strawberry sauce

※コースメニューご注文の際は、1グループ1コースとなります。
Course menu When ordering, it will be one group one course.

(他コースと併用してのご注文はできませんのでご了承ください。)
Please note that you can not order in combination with other courses

五種冷菜盛り合わせ
Five kinds of of assorted appetizer

フカヒレとタラバ蟹の卵白スープ
Egg white soup of shark fin and crab meat

オマール海老のレモンマヨネーズ和え
Lemon mayonnaise of Omar shrimp

北京ダック
Peking duck

カサゴの衣揚げ 黒酢入り薬味ソース掛け
Deep fried marbled rockfish, Black vinegar sauce

牛フィレ肉のXO醤炒め 温野菜添え
Stir-fried beef fillet with XO served with warm vegetables

桜海老入り蓮の葉包みおこわ
Sakura shrimp Okowa of wrapped in lotus leaves

デザート三種盛り合わせ
Three desserts assortment

※コースメニューご注文の際は、1グループ1コースとなります。
Course menu When ordering, it will be one group one course.

(他コースと併用してのご注文はできませんのでご了承ください。)
Please note that you can not order in combination with other courses

チャイニーズオードブル 鮑入り六種冷菜盛り合わせ
Chinese hors d'oeuvres , six kinds of assorted appetizer with abalone

気仙沼産フカヒレの上海風姿煮
Boiled figure of shark fin from Kesenuma, Shanghai style

オマール海老とアスパラガスのXO醤炒め
Stir-fried with Omar shrimp and asparagus in XO

北京ダック
Peking duck

金目鯛の薬味蒸し 香り醤油ソース
Steamed spice of Kinmedai , soy souse

牛フィレ肉のグリル 黒胡椒オイスターエシャロットソース
Beef filet grilled, black pepper oyster shallot sauce

タラバ蟹入り蓮の葉包みご飯
King crab rice of wrapped in lotus leaves

チャイニーズデザート三種盛り合わせ
Chinese dessert, Three desserts assortment

※こちらのメニューは土日祝日を除く5日前迄の要予約となります。

This menu requires reservations five days prior to except weekends and holidays

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。

The contents may be changed by the situation of ingredients

※コースメニューご注文の際は、1グループ1コースとなります。

Course menu When ordering, it will be one group one course.

(他コースと併用してのご注文はできませんのでご了承ください。)

Please note that you can not order in combination with other courses

チャイニーズオードブル 鮑入り六種冷菜盛り合わせ
Chinese hors d'oeuvres , six kinds of assorted appetizer with abalone

フカヒレとタラバ蟹の極上スープ フォアグラの茶碗蒸しと共に
Superb soup of shark fin and king crab, along with the steamed egg custard of foie gras

オーストラリア産伊勢海老とアスパラガスのXO醬炒め
Stir-fried with Australian Ise Shrimp and asparagus in XO

北京ダック
Peking duck

天然真鯛の薬味蒸し 香り醤油ソース
Steamed spice natural Red seabream, soy souse

国産牛サーロインのグリル 黒胡椒オイスターエシャロットソース
Grilled domestic beef sirloin, black pepper oyster shallot sauce

干し貝柱入り蓮の葉包みご飯
Dried scallop rice of wrapped in lotus leaves

チャイニーズデザート三種盛り合わせ
Chinese dessert, Three desserts assortment

※こちらのメニューは土日祝日を除く5日前迄の要予約となります。

This menu requires reservations five days prior to except weekends and holidays

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。

The contents may be changed by the situation of ingredients

※コースメニューご注文の際は、1グループ1コースとなります。

Course menu When ordering, it will be one group one course.

(他コースと併用してのご注文はできませんのでご了承ください。)

Please note that you can not order in combination with other courses