

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

フカヒレとじゅんさいのスープ
Shark fin and water shield soup

天然大海老とアオリイカの塩炒め
Stir-fried natural large shrimp and bigfin reef squid in 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

カジキマグロの衣揚げ 薬味ソースかけ
Deep fried marlin, spice sauce

国産牛肉とズッキーニの中国黒豆炒め
Stir-fried of Chinese black beans with domestic beef and zucchini

シラスと枝豆のチャーハン
Shirasu and Edamame fried rice

杏仁豆腐 季節のフルーツソースと中国小菓子
Almond bean curd custard, seasonal fruit sauce and Chinese sweets

※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

※表記料金には、サービス料が含まれております。別途消費税が加算されます。
The rates shown include service fees. Consumption tax is added separately.

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

フカヒレとタラバ蟹・じゅんさいの卵白スープ
Egg white soup of shark fin, crab meat and water shield

オマール海老のガーリックスパイシー炒め
Stir-fried garlic spice of Omar shrimp

北京ダック
Peking duck

カジキマグロの衣揚げ 黒酢餡かけ
Deep fried marlin, , Black vinegar sauce

牛フィレ肉とズッキーニの中国黒豆炒め
Stir-fried of Chinese black beans with beef fillet and zucchini

じゃこと枝豆入り蓮の葉包みおこわ
Small fish and Edamame 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

※表記料金には、サービス料が含まれております。別途消費税が加算されます。
The rates shown include service fees. Consumption tax is added separately.

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

牛フィレ肉のステーキ 黒胡椒オイスターエシャロットソース
Beef filet steak, black pepper oyster shallot sauce

タラバ蟹入り蓮の葉包みおこわ
King crab Okowa 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

※表記料金には、サービス料が含まれております。別途消費税が加算されます。

The rates shown include service fees. Consumption tax is added separately.

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 sauce

国産牛サーロインのステーキ 黒胡椒オイスターエシャロットソース
Domestic beef sirloin steak, black pepper oyster shallot sauce

干し貝柱入り蓮の葉包みおこわ
Dried scallop Okowa 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

※表記料金には、サービス料が含まれております。別途消費税が加算されます。

The rates shown include service fees. Consumption tax is added separately.