

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

フカヒレと平茸のスープ
Shark fin and oyster mushroom soup

天然大海老と胡桃・銀杏の塩炒め
Stir-fried with natural large shrimp and walnuts and ginkgo nut 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

サーモンの衣揚げ 黒酢ソースかけ
Fried salmon with black vinegar sauce

和牛スネ肉と舞茸の上海風醤油煮
Wagyu shank meat and Maitake mushroom boiled with Shanghai-style soy sauce

栗とチャーシューのチャーハン
Chestnut and roast pork 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・平茸のスープ
Shark fin, king crab and oyster mushroom soup

オマール海老と胡桃・銀杏の塩炒め
Stir-fried with Omar shrimp and walnuts and ginkgo nut in salt

北京ダック
Peking duck

サーモンの衣揚げ 黒酢ソースかけ
Fried salmon with black vinegar sauce

牛フィレ肉と舞茸の黒胡椒炒め
Stir-fried beef fillet and Maitake mushroom with black pepper

栗と椎茸入り蓮の葉包みおこわ
Chestnut and Shiitake mushroom 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

オマール海老と胡桃・銀杏のXO醤炒め
Stir-fried with Omar shrimp and walnuts and ginkgo nut in XO souse

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

気仙沼産フカヒレの上海風姿煮
Whole simmered of shark fin from Kesenuma, Shanghai style, Served with king crab

オーストラリア産伊勢海老と胡桃・銀杏のXO醤炒め
Stir-fried with Australian Ise shrimp and walnuts and ginkgo nut in XO sauce

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

松茸入り蓮の葉包みおこわ
Matsutake 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.