

コースメニュー

鳳仙花 Hosenka

6,800

二名様より承ります

和心漢菜小菜盒 名物“よだれ鶏”入り本日のおすすめ前菜 和心漢菜の重箱盛り

招牌锅贴鲜肉饺 “よだれ鶏”のタレでお召し上がり頂く、名物「焼き餃子」

冬瓜奶油粟米汤 冬瓜の翡翠ジュレを浮かべた冷製コーンポタージュ

蕃茄酱炒鲜带子 北海道産生ホタテと旬菜の強火塩炒め ドライトマトソース

镇江糖醋汉方肉 宮城県産漢方豚と根菜の特製黒酢豚

選べるお食事（下記より一品お選びください）

麻婆飯或鸡汤面

\* 四川麻婆豆腐ご飯

\* 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺

师傅精选甜蜜碟 料理長おすすめ 本日のデザート

中国茗茶 特選中国茶

コースメニュー

茉莉花 Jasmine

8,800

二名様より承ります

和心漢菜小菜盒 名物“よだれ鶏”入り本日のおすすめ前菜 和心漢菜の重箱盛り

时令每位点心盘 上海小籠包、ニラ入り翡翠海老蒸し餃子

红烧蟹肉竹荪翅 ふかひれとタラバ蟹、天然衣笠茸の上湯スープ

蕃茄酱炒鲜带子 北海道産生ホタテと旬菜の強火塩炒め ドライトマトソース

豉汁涼瓜牛柳條 国産牛ロースと苦瓜のトウチ炒め 香草サラダ添え

選べるお食事（下記より一品お選びください）

麻婆飯或鸡汤面

- \* 四川麻婆豆腐ご飯
- \* 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺

师傅精选甜蜜碟 料理長おすすめ 本日のデザート

中国茗茶 特選中国茶

コースメニュー

君子蘭 Kunshiran

11,800

二名様より承ります

和心漢菜小菜盒 名物“よだれ鶏”入り本日のおすすめ前菜 和心漢菜の重箱盛り

红烧浓汤牙焗翅 ふかひれの姿煮 JASMINE 特製白湯醤油煮込み

新派金陵片皮鴨 北京ダック 鴨フォアグラと林檎の甜麵醬で

椒麻油泡鮮鮑片 黒鮑と旬菜の青紫蘇、青山椒香り炒め

豉汁涼瓜牛柳條 国産牛ロースと苦瓜のトウチ炒め 香菜サラダ添え

香辣蟹粉担担面 北海道産毛蟹のほぐし身のせ 胡麻みそ担担麵

师傅精选甜蜜碟 料理長おすすめのデザート二種

中国茗茶 特選中国茶

コースメニュー

# 酔芙蓉

Suifuyo

18,000

二名様より承ります

和心漢菜酔蝦盒 名物“よだれ鶏”と“酔っ払い海老”入り 和心漢菜の重箱前菜

蟹粉竹笙海虎翅 最高級ふかひれ“タイガーシャーク”の尾びれと衣笠茸の上海蟹みそ煮込み

新派烤鸭配鸭肝糕 北京ダック 鴨フォアグラと林檎の甜麩醬で

香茅辣椒焗龙虾 国産伊勢海老の特製チリソース煮込み

島胡椒爆西冷牛 国産牛サーロインの希少な“沖縄産島胡椒”炒め

魚片荷香煲仔飯 “のどぐろ”の蓮の葉包み土鍋ご飯 上湯スープ添え

师傅精选甜蜜碟 本日のデザート盛り合わせ

中国茗茶 特選中国茶