

COURSE MENU コースメニュー

CHINESE ■ 中國料理 北京

ディナーコース Peking Dinner Course ¥8,500

京彩四拼	四種冷菜盛り	Assorted cold seasonal appetizers
蟹肉魚翅	たらば蟹とふかひれのスープ	King crab meat and shark fin soup
干焼明蝦	車海老のチリソース	Stir-fried prawn, chili sauce
腰果扇貝	ほたて貝柱とカシューナッツ炒め	Stir-fried scallops and cashew nuts
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour pork
光麵・什景炒飯	さっぱり葱の汁そば 又は 五目チャーハン	Spring onion soup noodles or Gomoku fried rice
甜味點心	本日のデザート	Today's dessert

JAPANESE ■ 花山椒

ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course ¥8,500

前菜	赤海鼠卸し和え 慈姑煎餅 公魚南蛮漬け 秋刀魚有馬煮 南瓜松風 いくら寿司	Appetizer	Red sea cucumber, arrowhead, fish pickles braised pike fish, pumpkin, salmon roe sushi
お椀	蟹真丈蕪みぞれ仕立て 軸三つ葉 人参 (口) 柚子	Soup	Deep-fried crab and turnip ball, Japanese parsley, carrot, yuzu
造り	本鮪 甘海老 あしらひ一式	Sashimi	Bluefin tuna, shrimp, flowered turnip
焼物	鱈照り焼き 敷き大根 焼き栗 初霜黒豆 木の葉生姜	Yakimono	Yellowtail teriyaki, Japanese white radish, roasted chestnuts, black beans, ginger leaf
煮物代わり	黒毛和牛嶺岡仕立て	Simmered dish	Kuroge wagyu Mineoka Style
食事	稲庭うどん (冷、温) 又は 雑炊 (鮭、しめじ、梅)	Rice	INANIWA udon (Hot or Cold) or Rice porridge (Salmon, Shimeji mushroom or Plum)
水菓子	柿ゼリー寄せ 紫芋茶巾	Dessert	Persimmon jelly, Purple sweet potato paste

WESTERN ■ プリムラ

ディナーコース Primula Dinner Course ¥8,500

蟹とアボカドのセルクル仕立て	Crab and avocado, cercle style
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
ショートパスタ ポルチーニクリームソース	Short pasta, porcini cream sauce
真鯛ポワレ 焼き野菜とオマールのジュ	Pan-fried red sea bream, grilled vegetables and lobster sauce
USリブローズステーキ	Grilled US rib steak
本日のチーズとドライフルーツ	Today's cheese and dried fruits
デザート, コーヒー or 紅茶	Dessert, Coffee or tea