

Chinese Cuisine Course Menu

Plan A

大皿料理でのご提供となります
Served on platters

4種冷菜盛り合せ
Assorted cold seasonal appetizers

湯葉とふかひれのスープ
Yuba and shark's fin soup

大海老の北京ソース
Stir-fried prawn Peking sauce

イカと帆立の塩炒め
Stir-fried cuttlefish and scallop Salt flavor

北京ダック
Roasted Peking duck skin

黒酢の酢豚
Black sweet and sour pork

五目炒飯 又は 鶏と青菜の中国粥
Choice of
Gomoku fried rice or Chinese porridge with chicken and greens

フルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fruits

Plan B

大皿料理(ご希望によりスタッフがお取り分けします)
Served on platters and staff will share a dish upon request

特製冷菜飾り盛り
Assorted cold seasonal appetizers

干し貝柱入り ふかひれの蒸しスープ
Steamed shark's fin soup with dried scallops

車海老の北京ソース
Stir-fried prawn Peking sauce

白身魚と海老すり身のネギ香り蒸し
Steamed white fish and ground shrimp Scallion flavor

北京ダック
Roasted Peking duck skin

松阪ポークの黒酢豚
Black sweet and sour MATSUSAKA pork

蟹とレタスの炒飯 又は 鶏とアヒルの塩漬け卵黄入り中華粥
Choice of Crab and lettuce fried rice
or Chinese porridge with chicken and salted duck yolk

本日のデザート2種
Two kinds of today's dessert

仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます / Menu may change without notice due to circumstances.
お米は国産米を使用しています / We use only domestically produced rice.