

Chinese Cuisine Course Menu

Plan A

大皿料理でのご提供となります
Served on large platters

四種冷菜盛合せ
Assorted cold seasonal appetizers

紅ズワイガニとフカヒレの白湯スープ
Snow crab and shark's fin Chinese soup

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

鶏肉とマコモ茸の塩炒め
Stir-fried chicken and Makomo mushrooms with salt

北京ダック
Roasted Peking duck skin

黒酢の酢豚
Sweet and sour pork

五目炒飯 又は 浅蜷と緑豆の中国粥
Choice of
Gomoku fried rice OR
Chinese porridge with clam and mung beans

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 large platters (Staff will portion the dish upon request)

北京冷菜飾り盛り
Assorted cold seasonal appetizers

フカヒレ入り薬膳蒸しスープ
Steamed Chinese medicinal soup with shark's fin

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

帆立とイカの塩炒め
Stir-fried scallop and squid with salt

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 キヌアと干し貝柱の中国粥
Choice of
Crab and lettuce fried rice OR
Chinese porridge with quinoa and dried scallop

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.