

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

春巻と海老すり身の天婦羅

Spring rolls and shrimp paste tempura

お一人様 **【+8,000】**にて『ふかひれの姿煮』に変更させていただきます。

Change to braised shark fin **【Caudal fin +8,000】**

1枚 **+1,000**にて『北京ダックのクレープ包み』を追加いただけます。

Add to Beijing style crispy skin duck. **(+1,000)**

干し貝柱入り新牛蒡の蒸しスープ

Steamed soup with dried scallops and fresh burdock root

アオリイカ、ツブ貝とアスパラガスのあっさり炒め

Sautéed squid, whelk and asparagus

和牛のカツレツ 黒酢ソース

Wagyu beef cutlet with black vinegar sauce

炒飯

Fried rice

デザート

Chinese dessert



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

【みんなで食べチャイナ！】

お一人様
Per person

12,000

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ Assorted appetizers

蟹肉入りふかひれスープ Shark fin soup with crab meat

お一人様 【+8,000】にて『ふかひれの姿煮』に変更させていただきます。

Change to braised shark fin 【Caudal fin +8,000】

下記より皆様で一緒のお料理を異なる5品でお選び下さい

Please choose five different dishes from below

- 中国式真鯛のお刺身サラダ
Chinese style red snapper sashimi salad
- 北京ダックのクレープ包み
Beijing style crispy duck skin
- 真鯛のユーリンソース掛け
Red sea bream with yurin sauce
- 貝柱のあっさり炒め
Sautéed scallops
- 鶏もも肉の唐揚げ
Deep-fried chicken thighs
- 海老のチリソースとマヨネーズソース
Sautéed prawns, chili sauce and mayonnaise sauce
- 海老の香港スパイシー炒め
Sautéed shrimp spicy Hong-Kong style
- 点心三種盛り合わせ
Assorted dim sum 3 kinds
- エゾ鮑のクリーム煮込み
Braised Ezo abalone with cream
- 烏賊とカシューナッツの炒め
Sautéed squid and cashew nuts
- 和牛もも肉とピーマンの細切り炒め
Sautéed shredded Wagyu beef and green peppers
- 四川麻婆豆腐
Braised tofu in chili meat sauce
- 紅ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
Deep-fried crab claw with minced shrimp
- 蟹肉入り玉子焼き ふかひれあんかけ
Sautéed egg and crab meat with shark fin sauce
- いろいろ野菜の蟹肉あんかけ
Sautéed mixed vegetables with crab meat sauce
- 白身魚の甘酢ソース
White fish in sweet and sour sauce
- 国産牛ロースの黒豆炒め
Sautéed beef with black soybeans
- フィレ肉の酢豚
Fillet sweet and sour pork

★お一人様 +2,000にて下記の6品からもお選びいただけます。Choose for the additional 2,000 yen

- 国産車海老の湯引き
Parboil Japanese tiger prawn
- 国産牛ロースのステーキ
黒胡椒ソース
Japanese beef loin steak with black pepper sauce
- ロブスターのXO醬炒め
Sautéed lobster with XO sauce
- ロブスターの香港風葱生姜炒め
Sautéed lobster with Hong Kong style green onion ginger
- エゾ鮑と真鯛のあっさり蒸し
魚醤油掛け
Steamed Ezo abalone and red sea bream with fish soy sauce
- ロブスターのチリソース煮
Braised lobster in chili sauce

炒飯

Fried rice

デザート

Chinese dessert



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

～春の味覚～

美味春彩

BIMI-SHUNSAI

お一人様
Per person

16,000

2名様より承ります / Minimum order:2

中国式刺身と前菜三種盛り合わせ

Chinese-style sashimi and assorted appetizers

ふかひれの醤油煮込み

Braised shark fin in soy sauce

太刀魚の油淋ソース掛け 彩り野菜添え

Hairtail fish in yulin sauce with colorful vegetables

車海老とアオリイカのあっさり炒め

Sautéed prawns and squid

和牛フィレ肉とフォアグラの甘酢オイスターソース炒め

Sautéed Wagyu beef fillet and foie gras in oyster sauce with sweet and sour

桜海老入り海鮮炒飯

Seafood fried rice with sakura shrimp

苺入り杏仁豆腐

Almond tofu with strawberries



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

～春の味覚～

プレミアム美味春彩

PREMIUM BIMI-SHUNSAI

お一人様
Per person

24,000

2名様より承ります / Minimum order:2

中国式刺身と前菜三種盛り合わせ

Chinese-style sashimi and assorted appetizers

姿ふかひれの土鍋煮込み

Braised whole shark fin soup

太刀魚の油淋ソース掛け 彩り野菜添え

Hairtail fish in yulin sauce with colorful vegetables

車海老とアオリイカのあっさり炒め

Sautéed prawns and squid

和牛フィレ肉とフォアグラの甘酢オイスターソース炒め

Sautéed Wagyu beef fillet and foie gras in oyster sauce with sweet and sour

桜海老入り海鮮炒飯

Seafood fried rice with sakura shrimp

苺入り杏仁豆腐

Almond tofu with strawberries



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

富貴 FU-KI

お一人様 25,000
Per person

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

姿ふかひれの土鍋煮込み【70g】

Braised whole shark fin soup

北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

タラバ蟹の黒豆炒めと和牛の黒酢ソース

Sautéed king crab with black beans and Fried Wagyu beef in black vinegar sauce

エゾ鮑のグラタン仕立て

Ezo abalone gratin

真鯛と桜海老入り炒飯

Fried rice with red sea bream and sakura shrimp

デザート二種盛り合わせ

Chinese dessert 2 kinds



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

プレミアム富貴

PREMIUM FU-KI

お一人様 **33,000**
Per person

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

姿ふかひれの土鍋煮込み【120g】

Braised whole shark fin soup

北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

タラバ蟹の黒豆炒めと和牛の黒酢ソース

Sautéed king crab with black beans and Fried Wagyu beef in black vinegar sauce

エゾ鮑のグラタン仕立て

Ezo abalone gratin

真鯛と桜海老入り炒飯

Fried rice with red sea bream and sakura shrimp

デザート二種盛り合わせ

Chinese dessert 2 kinds



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

桃李

TOH - LEE

お一人様
Per person

40,000

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

大ふかひれの姿煮込み 白湯土鍋仕立て

Braised whole large shark fin

鮑とさいまき海老入りいろいろ野菜のXO醬炒め

Sautéed abalone and prawn with vegetables in XO sauce

特撰黒毛和牛フィレ肉のステーキ

Sautéed Japanese black beef Wagyu tenderloin steak

ロブスターの四川ピリ辛煮込み

Braised lobster with chili sauce

蟹肉とレタス入り炒飯

Fried rice with crab meat and lettuce

デザート盛り合わせ 燕の巣添え

Assorted dessert served with birds nest

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

