

地産地消ランチコース

¥5,500

＋¥4,400にて、コースにフカヒレ姿煮をお付けいただけます。

五色拼盆 前菜 5 種盛り合わせ

土鸡叉烧 彩の国地鶏タマシャモ叉焼

小松菜虾仁 埼玉小松菜とむき海老の塩炒め

黒猪扣肉 彩の国黒豚の角煮 朴葉とともに

深谷葱鴨面 深谷葱と鴨肉の中華そば

美味点心 杏仁アイスと中華風スイートポテト

狭山茶 狭山茶

お昼の飲茶コース

¥4,400

特色拼盆 前菜 4 種盛り合わせ

牛尾清蒸湯 牛テールと大根の蒸しスープ

清炒海鮮 海鮮の塩味炒め

蒸点心 今月の蒸し点心 2 種

煎炸点心 今月の揚げ焼き点心 2 種

任選餐点 【薬膳粥 / 担々麺 / 五目あんかけごはん】
お食事は上記 3 品よりいずれかお一つお選び下さい

任選甜点 【杏仁豆腐 / タピオカミルク / マンゴプリン】
デザートは上記 3 品よりいずれかお一つお選び下さい(ごま揚げ団子付)

任選茶品 びろちゅん ぷーあるちゃ とうほうびじん てっかんのんちゃ
【碧螺春 / 普洱茶 / 東方美人 / 鉄観音茶】

中国茶は上記 4 種より 1 種お選び下さい

*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。

冬のランチコース

¥3,300

前菜三品	前菜 3 種盛り合わせ
玉翠干貝	干し貝柱入り翡翠スープ
粉巻鮮蝦	広東風海老米粉巻き
蒜炒青菜	トックと青菜の大蒜炒め
醋香獅頭	黒酢獅子頭
蟹汁炒飯	ふかひれ入り蟹あんかけ炒飯
杏仁豆腐	杏仁豆腐

平日限定プリフィクスランチ ¥2,750

メイン料理 A~F の下記 6 種の中から 2 種お選びください

A.糖醋魚片	白身魚の甘酢ソースかけ
B.木耳蝦仁	海老と木耳と卵の炒め
C.広東叉焼	広東風自家製叉焼
D.魚香茄子	秋ナスと豚肉の酢辛味炒め
E.南瓜牛肉片	旬の各種茸と南瓜と牛肉の炒め
F.麻婆豆腐	料理長特製 四川風マーボー豆腐

小菜、ご飯、ランチスープ、デザート付

+¥500 にて、前菜 3 品、小菜、ご飯、
ふかひれスープ、デザート付に変更承ります

*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。

フカヒレ姿煮コース

Shark fin Course

¥14,300

美食六種	前菜 6 種盛り合わせ	Assorted appetizer
北京蒸湯	北京風地鶏の漢方蒸しスープ	Steamed soup medicine soup with chicken beijing style
干焼明蝦	大海老のチリソース	Braised prawn with chili sauce
紅焼排翅	フカヒレの姿煮	Braised shark fin
点心	セイロ蒸し饅頭	Steamed bread
北京烤鴨	北京ダック	Beijing duck
炒鮑牛肉	牛肉と鮑の XO 醬炒め	Stir-fried beef and abalone with XO sauce
蟹黄魚翅麵	上海蟹ミソとフカヒレの煮込みそば	Noodles soup shanghai crab miso and shark fin
美味点心	デザート	Dessert

料理長おすすめコース

Chef's Recommendation Course

¥11,000

特別五拼盤	前菜 5 種盛り合わせ	Assorted appetizer
両味蝦仁	海老の 2 種料理	Two types of shrimp dishes
金宝鮑魚	鮑のステーキ 頂湯スープかけ	Abalone steak with top grade chinese soup stock
北京烤鴨	北京ダック	Beijing duck
紅焼牛肉塊	和牛の四川風煮込み クリームチーズポテト添え	Braised beef with cream cheese potato
蒸花卷	中国式蒸しパン	Chinese steamed buns
豆漿担々麵	豆乳担々麵	Noodles with sesame paste and chili oil and soy milk
美味甜点心	本日のデザート	Dessert

*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.

冬の特選コース Winter Premium Course

¥14,300

五色拼盆	前菜 5 種盛り合わせ	Assorted appetizer
風城河豚骨	フグの湯引き 青山椒仕立て	Parboiled pufferfish with green pepper sauce
雙味明蝦	シータイガーの 2 種料理	Sea tiger shrimp two ways
蟹黄排翅	フカヒレの姿煮 上海蟹ミソ仕立て	Braised whole shark fin in hairy crab roe sauce
口味清爽	お口直し	Palate cleanser
茭白牛卷	牛サーロインの真菰筍巻	Wagyu sirloin wrapped with makomo bamboo
任選餐点	【上海焼きそば / 豆乳担々麺】	Shanghai Fried noodle or Dandan Noodles
<u>お食事は上記 2 品よりいずれか一つお選び下さい</u>		
美味点心	デザート	Dessert

上海蟹コース Shanghai Crab Course

¥14,300

＋¥4,400 にて、コースにフカヒレ姿煮をお付けいただけます。

特選四拼盆	前菜 4 種盛り合わせ	Assorted appetizer
干焼明蝦	大海老のチリソース	Braised prawn with chili sauce
大閘醉蟹	上海蟹の紹興酒漬け	Shanghai crab marinated in shaoxing wine
大閘蒸蟹	上海蟹の姿蒸し	Steamed whole shanghai crab
蟹黄小笼	上海蟹味噌たっぷりの小籠包	Soup dumpling with shanghai crab roe
紅焼牛肉塊	和牛の四川風煮込み	Sichuan style braised beef
上海蟹煨麵	上海蟹とフカヒレの煮込みそば	Braised noodles with shark fin, Shanghai crab roe
美味点心	デザート	Dessert

* 表示料金に別途、サービス料（10%）を加算させていただきます
Service charge will be added.

冬の上海コース Winter Shanghai course

¥8,800

＋¥4,400 にて、コースにフカヒレ姿煮をお付けいただけます。

前菜五品	前菜 5 種盛り合わせ	Appetizer platter
風城河豚骨	フグの湯引き 青山椒仕立て	Parboiled pufferfish with green pepper sauce
芙蓉排翅	萵苣薹と絹笠茸のふかひれ蟹あんかけ	Shark fin and crab sauce with lettuce stem
洋風春巻	茄子と生ハムの洋風春巻	Eggplant and prosciutto spring roll
茭白牛巻	牛サーロインの真菰筍巻	Wagyu sirloin wrapped with makomo bamboo
豆乳担担	豆乳担々麺	Soy milk dandan noodles
月餅杏仁	月餅と柔らか杏仁豆腐	Mooncake and soft almond Jelly

瑞麟コース Zuirin Course

¥6,600

精式拼盆	前菜 5 種盛り合わせ	Assorted appetizer
蚶肉蛋蝦	海老と玉子の炒め 蟹あんかけ	Stir fried egg and shrimps with crab meat starchy sauce
四川烤鴨	四川ダック クレープ包み	Crepe wrapped roast duck Sichuan style
両味炒鮑魷	蝦夷鮑の姿蒸しとイカの甘辛炒め	Two types dish of abalone and squid
香醋肉塊	豚の角煮の黒酢炒め	Stir fried pork cubes with black vinegar
雪菜鮭炒飯	鮭と雪菜の炒飯	Fried rice with sessai and salmon
杏仁豆腐	杏仁豆腐	Almond jelly

* 表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.

冷菜料理 Appetizer

2〜3 人前

特式拼盆	四種冷菜盛合せ Assorted 4 kinds of appetizer	¥5,500
冷鮑魚片	あわびの冷菜 Chilled Abalone Appetizer	¥5,500
三色拼盆	三種冷菜盛合せ Assorted 3kinds of appetizer	¥3,850
拌海蜇皮	くらげの和え物 Jellyfish salad	¥3,300
冷白油鶏	鶏の香り塩水漬 Steamed chicken	¥2,200
棒棒鶏絲	鶏肉の辛味胡麻ソース Shredded chicken with spicy sesame sauce	¥2,200
広東叉焼	広東式焼豚 Roast pork	¥2,200
白片肉菜	豚肉の冷しゃぶ四川風辛味ソース Pork shabu-shabu sichuan style	¥2,200

ふかひれ / あわび料理 Shark Fin / Abalone

2〜3 人前

紅焼大排翅	上海式ふかひれ姿煮 Braised shark Fin	¥14,300
紅焼鮑魚	あわびの醤油煮込み Stewed abalone in soy sauce	¥5,500
奶油鮑魚	あわびのクリーム煮込み Stewed abalone in cream	¥5,500
美鮑海参	あわびとナマコの醤油煮込み Stewed abalone and sea cucumber in soy sauce	¥5,500

海老料理 Prawn

2〜3 人前

乾焼鮮蝦仁	海老のチリソース煮 Braised prawns with chili sauce	¥2,860
奶油鮮蝦仁	海老のマヨネーズ和え Braised prawns with mayonnaise sauce	¥2,860
時菜鮮蝦仁	海老と季節野菜の炒め Sauteed prawns with seasonal vegetable	¥2,860
乾焼鮮明蝦	大海老のチリソース煮 Braised prawns with chili sauce	¥3,850

* 表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。

Service charge will be added.

鶏料理 Chicken

北京烤鴨	北京ダック	1 羽	¥11,550
		1/2 羽	¥6,160
	Beijing duck	1 枚	¥770
2〜3 人前			
腰果鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Stir-fried chicken and cashew nuts		¥2,200
軟炸鶏塊	若鶏の唐揚げ Fried chicken		¥2,200
油淋子鶏	若鶏の香味揚げオニオンソース Fried chicken with onion sauce		¥2,200

牛肉料理 Beef

2〜3 人前

蠔油炒牛肉	牛肉のオイスターソース炒め Sauteed beef with oyster sauce		¥2,860
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切炒め Sauteed beef with green pepper		¥2,860
時菜炒牛肉	季節野菜と牛肉の炒め Sauteed beef with seasonal vegetable		¥2,860

豚肉料理 Pork

2〜3 人前

糖醋肉塊	酢豚 Sweet and sour pork		¥2,420
香醋肉塊	黒酢酢豚 Black vinegar sweet and sour pork		¥2,420
炒八宝菜	八宝菜 Stir-fried vegetable and pork in starchy sauce		¥2,420
回鍋肉片	豚肉とキャベツの辛味噌炒め Twice cooked pork		¥2,420

* 表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.

玉子 / 野菜料理 Egg / Vegetable

2～3 人前

芙蓉蟹蛋	かに玉 Crabmeat omelet	¥1,760
蕃茄炒蛋	海老入りトマトと玉子の炒め Stir-fried egg with tomato and shrimp	¥2,200
乾焼炒蛋	海老入り玉子のチリソース煮 Braised seafood and egg with chili sauce	¥2,200
漁香茄子	豚肉入り茄子の酸辛味煮 Braised eggplant and pork with sour and spicy sauce	¥2,200
炒合菜肉絲	豚肉入り五目野菜の炒め Stir-fried vegetable and pork	¥1,650
奶油白菜	白菜のクリーム煮 Cream of chinese cabbage soup	¥1,650

豆腐料理 Bean curd

2～3 人前

麻婆豆腐	麻婆豆腐 Braised bean curd with chili sauce	¥1,650
蟹肉豆腐	豆腐と蟹肉の塩うま煮 Braised bean curd with crab	¥1,980
素菜豆腐	豆腐と旬野菜の塩うま煮 Braised bean curd with vegetable	¥1,980

スープ Soup

1 人前

素菜上湯	野菜スープ Vegetable soup	¥880
双冬蛋花湯	玉子スープ Egg soup	¥880
蛋花粟米湯	コーンスープ Corn soup	¥1,100
酸辣湯	酸辣湯 Hot and sour soup with chop suey	¥1,320
魚翅湯	ふかひれスープ Shark fin soup	¥1,815
蟹黄魚翅湯	上海蟹入りふかひれスープ Shark fin and crab soup	¥1,980

* 表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.

麺 / 飯 Rice and Noodle 1 人前

砂鍋魚翅麺	ふかひれ入り煮込みそば Noodle soup with shark fin	¥2,750
砂鍋蛤蜊麺	はまぐり入り煮込みそば Noodle soup with clams	¥2,530
砂鍋鶏煨麺	鶏白湯煮込みそば Noodle soup with chicken	¥2,200
海鮮 湯麺／炒麺／飯	海鮮あんかけ つゆそば／焼そば／ごはん Seafood and vegetable Noodle soup／Fried noodle／Rice bowl	¥2,200
什錦 湯麺／炒麺／飯	五目あんかけ つゆそば／焼そば／ごはん Mixed vegetable Noodle soup／Fried noodle／Rice bowl	¥1,980
担担麺	タンタン麺 Dandan noodles	¥1,980
干拼麻婆麺	汁なし麻婆麺 Dry mapo tofu noodles	¥1,760
排翅烩飯	ふかひれ姿煮かけご飯 * 上海蟹味の餡に変更承ります Shark fin rice bowl	¥6,600 追加料金 ¥550
角煮丼	豚の角煮丼 Braised pork belly rice bowl	¥1,980
麻婆丼	四川風麻婆丼 Mapo tofu rice bowl	¥1,650
蟹肉炒飯	カニ肉とレタス入りチャーハン Fried rice with crabmeat and fresh lettuce	¥2,200
蝦仁炒飯	エビとレタスのチャーハン Fried rice with shrimp lettuce	¥2,200
什錦炒飯	五目入りチャーハン Fried rice with chop suey	¥1,980
蟹肉魚翅炒飯	フカヒレ入り蟹肉餡かけチャーハン Fried rice with crab meat and shark fin	¥2,530
海鮮粥	海鮮入り中華粥 Congee with seafood	¥2,200
皮蛋粥	ピータン入り中華粥 Congee with century egg	¥1,650

* 当店で使用しているお米はすべて国産米です

The rice we use is all domestically produced in Japan.

* 表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。

Service charge will be added.

点心 / デザート Dim sum / Dessert

酥炸蟹钳	蟹爪の揚げ物 Crispy fried crab claws	1 本	¥1,100
鍋貼餃子	海老入り焼餃子 Sauteed shrimp dumpling	4 個	¥880
蝦仁春捲	海老入り春巻 Spring roll	1 本	¥275
焼売	焼売 Shumai	3 個	¥660
小龍包	小龍包 Soup dumpling	3 個	¥825
鮮肉大飽	豚肉入りまんじゅう Steamed bun with pork		¥550
豆沙大飽	あん入りまんじゅう Steamed bun with sweet bean		¥550
酥炸麻球	あん入り胡麻揚げ団子 Fried sweet sesame dumpling	1 個	¥275
寿桃包	桃まんじゅう Sweet bun		¥330
杏仁豆腐	アンニンドウフ Almond jelly		¥550
芒果布丁	マンゴプリン Mango pudding		¥550

お子様セット

炒飯、唐揚げ、パンダ饅頭などワンプレートにしました

* ご提供にお時間を頂戴する場合がございますので、ご予約をおすすめしております

¥3,300

* 表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.