

# AFTER DINNER



## Assorted Appetizer

前菜の盛り合わせ  
和牛のローストビーフ 紹興酒ソース  
高知県産薫焼きカツオ 口水醬  
青搾菜と干し海老

## Peking duck

北京ダック  
～フォアグラと林檎～

## Stir-Fried Soft Shell Crab with Chilli Sauce

渡り蟹のチリソース炒め

## Grilled Lobstar with Sea Urchin and Miso Sauce

オマール海老のウニ味噌焼き

## Stew Omi Shank Meat Cantonese Style

近江牛脛肉の広東風煮込み

## Shark Fin Sauce Fried Rice

フカヒレの餡掛け炒飯

## Dekopon and Setouchi lemon sorbet

デコポンと瀬戸内レモンソルベ

# SEASONAL COURSE



Assorted Appetizer

Roasted Pork Honey Taste

Straw-grilled Bonitol

Zha-cai, Dried Shrimp

前菜の盛り合わせ  
渥美うまみ豚の叉焼  
高知県産藁焼き鰹 口水醤  
青搾菜と干し海老

Eel Spring Roll

鰻の蒲焼き  
～揚げ春巻き仕立て～

Sauteed Japanese spanish mackerel with Spring Vegetable

長崎県産地鯖のソテー 春野菜と新玉葱

Sweet and Sour Pork

山崎さんの特製黒酢豚

Sakura Shrimp and Tree Bud Fried Rice

春訪炒飯～駿河産桜海老と木の芽～

Awkeotsug Jelly

愛玉子

# THE CLASSIC



## Assorted Appetizer

前菜の盛り合わせ  
和牛のローストビーフ 紹興酒ソース/  
高知県産薫焼きカツオ 口水醤  
青搾菜と干し海老

Peking duck

北京ダック ～フォアグラと林檎～

Grilled Shark Fin

フカヒレの姿焼き～土鍋煮込み～

Sauteed Chinese steamed Red bream with Spring Vegetable

朝メ 金目鯛の中華蒸し 春野菜と新玉葱

Wagyu Steak

近江牛のロースト

Gelee Duck and Japanese papper Hong Kong Noodsles

京鴨と藤椒 香港麺

Dekopon and Setouchi lemon sorbet

デコポンと瀬戸内レモンソルベ

# MODERN CHINESE

## Assorted Appetizer

前菜の盛り合わせ  
和牛のローストビーフ 紹興酒ソース  
高知県産薫焼きカツオ 口水醬  
青搾菜と干し海

## Peking duck

北京ダック ～フォアグラと林檎～

## Shark Fin Soup

金華豚と金翅フカヒレのスープ

## Sauteed Japanese spanish mackerel with Spring Vegetable

長崎県産地鯖のソテー 春野菜と新玉葱

## Stew Omi Shank Meat Cantonese Style

近江牛脛肉の広東風煮込み

## Duck and Japanese papper Hong Kong Noodles

京鴨と藤椒 香港麺

## Dekopon and Setouchi lemon sorbet

デコボンと瀬戸内レモンソルベ

# SEASONAL COURSE

## Assorted Appetizer

前菜の盛り合わせ  
渥美うまみ豚の叉焼  
高知県産藁焼き鰹 口水醬  
青搾菜と干し海老

## Eel Spring Roll

鰻の蒲焼き  
～揚げ春巻き仕立て～

## Sauteed Japanese spanish mackerel with Spring Vegetable

長崎県産地鯖のソテー 春野菜と新玉葱

## Sweet and Sour Pork

山崎さんの黒酢酢豚

## Sakura Shrimp and Tree Bud Fried Rice

春訪炒飯～駿河産桜海老と木の芽～

## Awkeotsug Jelly

愛玉子

## DRINK MENU

### ALCOHOL

白ワイン  
赤ワイン  
瓶ビール  
ハイボール  
紹興酒  
(ストレート・ロック・ソーダ)

### NON ALCOHOL

烏龍茶  
凍頂烏龍茶  
東方美人  
ジャスミン茶  
鉄観音茶

# ORIGINAL COURSE

## Assorted Appetizer

前菜の盛り合わせ  
渥美うまみ豚の叉焼  
高知県産蕨焼き鰹 口水醤  
青搾菜と干し海老

## Eel Spring Roll

鰻の蒲焼き  
～揚げ春巻き仕立て～

## Stir-Fried Shrimp with Chilli Sauce

海老のチリソース炒め

## Sweet and Sour Pork

特製 黒酢豚

## Shark Fin Sauce Fried Rice

フカヒレ 餡かけ炒飯

## Awkeotsug Jelly

愛玉子