

# CODNER SHARE COURSE



## APPETIZER

前菜4種類盛合せ

Assorted Appetizer

マグロと胡瓜 紹興酒漬け卵黄ソース / 自家製はちみつ叉焼  
チェリートマトの杏露酒漬け クラゲ甘酢和え / ピータン湯葉

## DIM SUM

鰻の春巻き

Eel Spring Roll

## MAIN DISH

海老のチリソース炒め

Stir-Fried Shrimp with Chilli Sauce

## MAIN DISH

黒酢 酢豚

Sweet and Sour Pork

## RICE

五目炒飯

Mixed Fried Rice

## DESSERT

杏仁豆腐

Chinese Almond Tofu

## AFTER DRINK

オリジナルコンダーティーをご用意しております

Original Conder Tea

## MODERN CHINESE

### STARTER

伊勢マグロと葉山椒 紹興酒漬け卵黄ソース  
Ise tuna and Japanese pepper with Egg yolk sauce

### APPETIZER

前菜6種類盛り合わせ  
よだれ鶏 / 渥美豚の蜂蜜叉焼 / クリスピーローストポーク / ピータン湯葉  
チェリートマトの杏露酒漬け クラゲ甘酢和え / 鯛のカルパッチョ 椒麻ソース  
Assorted Appetizer

### HOT APPETIZER

北京ダック  
Peking duck

### SOUP

北京ダック入り雲吞スープ  
Peking duck soup

### FISH

渡り蟹のチリソース炒め  
Migratory crab with Chilli Sauce

### MEAT

チェリバレー鴨のロース 黒酢ソース  
Roast Cherry Duck with black vinegar sauce

### RICE

フカヒレ 餡かけ炒飯  
Ripe melon from Shizuoka prefecture with Mint Tea

### DESSERT

葡萄と桂花ジュレ  
Grapes and Keika Jelly

### AFTER DRINK

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea

## THE CLASSIC

### STARTER

伊勢マグロと葉山椒 紹興酒漬け卵黄ソース  
Ise tuna and Japanese pepper with Egg yolk sauce

### APPETIZER

前菜6種類盛り合わせ  
よだれ鶏 / 渥美豚の蜂蜜炙焼 / クリスピーローストポーク / ピータン湯葉  
チェリートマトの杏露酒漬け クラゲ甘酢和え / 鯛のカルパッチョ 椒麻ソース  
Assorted Appetizer

### HOT APPETIZER

北京ダック  
Peking duck

### SOUP

北京ダック入り雲吞スープ  
Peking duck soup

### FISH

渡り蟹のチリソース炒め  
Migratory crab with Chilli Sauce

フカヒレの姿煮  
Braised shark Fin

### MEAT

近江牛フィレ肉ロースト 黒酢ソース  
Roast Omi Beef with black vinegar sauce

### RICE

鮑と肝の焦がし黒炒飯  
Abalone and charred liver and Black fried rice

### DESSERT

葡萄と桂花陳酒  
Grapes and Keika Chen Liquor

### AFTER DRINK

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea