

SEASONAL COURSE

¥6,000



Assorted appetizer

Marinated Scallop Yuba and Fig/ YellowTail Carpaccio

Roasted Pork Honey Taste / Caramelized Peacan nuts

Zha-cai, Benishigure Radish Pickles

渥美豚の叉焼 / 愛媛県産 鱒のカルパッチョ

帆立の紹興酒漬け 湯葉といちじく / ピーカンナッツの飴炊き

青ザーサイと紅しぐれ大根の和え物

Shrimp and Mushroom Spring Roll

海老と茸の四川風春巻き

Grilled Seabream Scales Chenpi and Scallop Source

甘鯛の鱗焼き 陳皮と干し貝柱のソース

Sweet and Sour Pork

山崎さんの特製黒酢豚

Squid black Fried Rice

愛媛県産 紋甲いかの黒炒飯

Osmanthus wine Gelee

桂花陳酒のジュレ

MODERN CHINESE

¥11,000

Assorted Appetizer

愛媛県産鰯のカルパッチョ/帆立の紹興酒漬け 湯葉といちじく
渥美うまみ豚の叉焼/ピーカンナッツの飴炊き
青ザーサイと紅しぐれ大根/和牛の枯木ゆずポン酢

Shrimp and Mushroom Spring Roll

海老と茸の四川風春巻き

Peking duck and Soup

北京ダック

北京ダック入り雲呑スープ

Grilled Seabream Scales Chenpi and Scallop Source

甘鯛の鱗焼き 陳皮と干し貝柱のソース

Stew Omi Shank Meat Cantonese Style

近江牛スネ肉の広東風煮込み

Shark Fin Sauce Fried Rice

フカヒレ 餡かけ炒飯

Compote of a Grape Perilla Granita

巨峰のコンポート紫蘇グラニテ

THE CLASSIC

¥16,000

Assorted Appetizer

愛媛県産鰯のカルパッチョ/帆立の紹興酒漬け 湯葉といちじく
渥美うまみ豚の叉焼/ピーカンナッツの飴炊き/海老と茸の四川風春巻き
青ザーサイと紅しぐれ大根/和牛の枯木ゆずポン酢

Pekingduck and Soup

北京ダック
北京ダック入り雲呑スープ

Softshells and Stir-fried spices

渡り蟹のスパイシー炒め

Grilled Shark Fin

フカヒレの姿焼き

Grilled Seabream Scales Chenpi and Scallop Sauce

甘鯛の鱗焼き 陳皮と干し貝柱のソース

Stew Omi Shank Meat Cantonese Style

近江牛スネ肉の広東風煮込み

Noodle with Mikawa Chicken

三河赤鶏 鶏そば 山椒の香り

Compote of aGrape Perilla Granita

巨峰のコンポート紫蘇グラニテ