

上海蟹コース

Shanghai crab Course

この時期にしか味わえない中国の味覚上海蟹の期間限定コース
(10月6日予定～11月30日)



メニュー

menu

16,000円(税サ込)

特製前菜5種盛り合わせ

秋天五拼盤

Amsue

上海蟹肉入り燕の巣のスープ

蟹粉献官燕

Bird' nest soup with shanghai crab

上海蟹入り小籠包

蟹粉小籠包

Bird' nest soup with shanghai crab meat

上海ガニの姿蒸し

清蒸大闸蟹

Steamed hanghai crab

スペアリブの中国式ソース炒め

京都排骨

Stir fried spare ribs with chinese sauce

季節野菜の煮びたし～金華ハムスープ仕立て～

上湯浸時菜

Stir fried platinum pork and black bean sauce

上海蟹肉のあんかけチャーハン

大闸蟹扒炒饭

Shanghai crab fried rice with thick sauce

デザート

甜品

Dessert

※2名様からのご注文になります。※Minimum order of 2 persons.

※コースラストオーダー ランチ14:00 ディナー20:00 ※Course last order lunch 14:00 dinner20:00

※メニューの金額は税込み.サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu prices include 13% tax and service charges. Contents may charge depending on the availability ingredients.

ディナーコース

dinner course

珠蘭

Zhu Lan

36,300円(税サ込)

一口金華スープ・アミューズ

Choryumon special soup・Amuse

季節の前菜5種盛り合わせ

5 Kinds small Assorted seasonal Appetizer

ツバメの巣料理

Today's Bird' nest dish

干しアワビとナマコの煮込み

Braised dried abalone and sea cucumber with oyster sauce

クリスピーチキン

Crispy chicken

又は or

北京ダック

Peking duck

海鮮料理

Today's recommended Seafood dishes

和牛料理

Today's recommended Japanese beef dishes

季節の野菜料理

Today's recommended vegetable dish

本日のお食事

Today's recommended Noodle or rice

デザート・焼き菓子

Dessert

白蘭

White orchid

24,000円(税サ込)

アミューズ

Amuse

前菜5種盛り合わせ

5 kinds Small Assorted seasonal Appetizer

ツバメの巣料理

Today's Bird' nest dish

クリスピーチキン

Crispy chicken

又は or

北京ダック

Peking duck

車エビと魚の浮き袋の煮込み

Braised shrimp and Fish Air bladder

本日の2種点心

Today's recommended 2 kinds Dim sum

和牛料理

Today's recommended Japanese beef dishes

季節の野菜料理

Today's recommended vegetable dish

本日のお食事

Today's recommended Noodle or rice

デザート・焼き菓子

Dessert

上海蟹

Shanghai crab Course

16,000円(税サ込)

この時期にしか味わえない中国の味覚
上海蟹の期間限定コース
(10月6日予定～11月30日)

特製前菜5種盛り合わせ

Amuse

上海蟹肉入り燕の巣のスープ

Bird' nest soup with shanghai crab

上海蟹入り小籠包

Bird' nest soup with shanghai crab meat

上海ガニの姿蒸し

Steamed hanghai crab

スペアリブの中国式ソース炒め

Stir fried spare ribs with chinese sauce

季節野菜の煮びたし

～金華ハムスープ仕立て～

Stir fried platinum pork and black bean sauce

上海蟹肉のあんかけチャーハン

Shanghai crab fried rice with thick sauce

デザート

Dessert

※ラストオーダー20:00 ※2名様からのご注文になります。

※メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu is included 13% service charge Contents of the menu may be changed with purchasing conditions

中国料理



跳龍門

フリースドリンク付 忘新年会プラン

Limited Special Course

期間限定 10/1～12/22

寒梅

Cold Plum

20,000円(税サ込)

前菜5種盛り合わせ

5 kinds Small Assorted seasonal Appetizer

特選点心2種

2Types of specially dim sum

北京ダック

Peking duck

山伏茸と白菜の蒸しスープ

Steamed mushroom and Chinese cabbage soup

海鮮のXO醬炒め

Stir fried seafood with XO sauce

スペアリブの香味揚げ

Fried spare ribs with spices

プラス2,000円(お一人様)で

中国式和牛ロースステーキにグレードアップ

季節野菜の炒め

Stir fried seasonal vegetable

五目チャーハン

Mixed seafood fried rice

デザート

Dessert

水蓮

Water lily

15,000円(税サ込)

前菜3種盛り合わせ

3 kinds Small Assorted seasonal Appetizer

特選点心4種

4Types of specially dim sum

季節野菜と海鮮の炒め

Stir fried seasonal vegetable and seafood

鶏肉とカシューナッツの炒め

Stir fried chicken and cashew nuts

プラス2,000円(お一人様)で

和牛と季節野菜の炒めにグレードアップ

五目チャーハン

Mixed seafood fried rice

デザート・焼き菓子

Dessert

ドリンク

drink

- ・ 瓶ビール
- ・ ノンアルコールビール
- ・ スパークリングワイン
- ・ 赤ワイン
- ・ 白ワイン
- ・ 焼酎
- ・ ウイスキー山崎NV
- ・ ウイスキー白州NV
- ・ ウイスキー響
- ・ 紹興酒
- ・ アンズ酒
- ・ 梅酒
- ・ ウーロン茶
- ・ オレンジジュース
- ・ コーラ
- ・ ジンジャーエール

フリースドリンク付きの忘新年会や歓送迎会での特別プラン
ご予算に応じたコースにもお応えいたします。

※お席は180分制、お飲み物のラストオーダーは30分前となります。

※コースラストオーダー ランチ13:00 ディナー20:00 ※Course last order lunch 13:00 dinner20:00

※メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu is included 13% service charge Contents of the menu may be changed with purchasing conditions

年末特別プラン

Limited Special Plan

期間限定の年末特別コース
(12月22日～1月4日)



メニュー

menu

20,000円(税サ込)

アミューズ

小菜

Amsue

前菜5種盛り合わせ

前菜五拼盤

5 kinds Small Appetizer per person

浮き袋と夏草花の蒸しスープ

蟲草花嫩花膠

Steamed fish air bladder and summer flower soup

地鶏のクリスピーチキン

當紅脆皮鶏

Crispy chicken

ハタと帆立の塩炒め

油泡炒斑球拼瑤柱

Stir fried grouper and scallops with salt

白金豚の豆鼓炒め

豉椒炒白金豚

Stir fried platinum pork and black bean sauce

季節野菜の炒め

清炒時菜

Today's recommended Noodle or Rice

干し鮑の煮汁入り中華風リゾット

鷄粒鮑汁飯

Chinese style risotto with dried abalone broth

デザート

甜品

Dessert

※2名様からのご注文になります。※Minimum order of 2 persons.

※コースラストオーダー ランチ14:00 ディナー20:00 ※Course last order lunch 14:00 dinner 20:00

※メニューの金額は税込み.サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu prices include 13% tax and service charges. Contents may change depending on the availability ingredients.