



春節

Chinese Spring Festival



季節の食材と焼き物の前菜盛り合わせ

春節祝拼盤
Special appetizer

ホタテ貝のガーリック蒸し

蒜茸帆立貝
Steamed scallop with garlic

ソフトシェルクラブとアヒルの塩漬け卵炒め

金皇軟殻蟹
Stir fried soft shell crab and duck egg

ツブ貝と鶏肉の薬膳蒸しスープ

滋補燉螺鶏
Seasonal recommend steam soup

北京ダック1本追加+1200円で可能

蝦夷アワビと乾燥生カキのオイスターソース

蠔豉蝦夷鮑
Stewed abalone and dried oyster with oyster sauce

豚スペアリブの柔らか煮

～羅定黑豆ソース～

羅定燒排骨
Stewed pork spare ribs dish

和牛料理変更+1,600円

煮込み長寿麺

乾焼長寿麺
Stewed longevity noodle

春節デザート

白玉団子入りおしるこ・季節のフルーツ・甘餅
紅豆沙湯丸・椰汁甜年糕・青森紅頻果

Chinese style dessert ~red beans soup and seasonal fruits~

¥16,000

税サ別 ¥13,008

コースラストオーダーは20:00 Course last order 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.