

## 前 菜 Appetizer

- 開春三拼盤** Spring special appetizer 1名様～ **¥2,500**  
春の食材を取り入れた3種冷菜 税サ別¥2,033
- 緑椒真鯛魚** Bream's sashimi with green pepper 2名様～ **¥1,800**  
真鯛のお刺身 ～グリーンペッパー仕立て～ 税サ別¥1,463
- 紹鹵浸螢魷** Pickles firefly squid with shaoxing rice wine 1名様～ **¥1,000**  
ホタルイカの紹興酒入り沖漬け 税サ別¥813
- 櫻香焼頬肉** Roasted pork with cherry salt 2名様～ **¥2,800**  
桜塩香る豚トロの焼き物 税サ別¥2,276

## スープ soup

- 至高佛跳牆** Steamed Special Chinese soup 1名様～ **¥18,000**  
山海珍味の壺蒸しスープ 税サ別¥14,634
- 菜膳燉山端** Steamed soft shell turtle soup 1名様～ **¥4,000**  
菜膳入りスッポンの滋養強壮スープ 税サ別¥3,252
- 當帰竹絲鶏** Steamed mussels and silkie's chinese medical soup 1名様～ **¥4,000**  
ツブ貝と烏骨鶏の當帰入り蒸しスープ 税サ別¥3,252

至高佛跳牆



開春三拼盤

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.

## 温菜 Hot dish

<b>黒豆蒸地蛤</b> Steamed clam with garlic and black beans 地ハマグリの蒸し物 ～黒ニンニクと発酵大豆蒸し～	1名様～	<b>¥1,600</b> 税サ別¥1,301
<b>春餅脆皮鶏</b> Special crispy chicken with spring rice cake 大山鶏のクリスピー揚げ～春餅仕立て～	1本～	<b>¥1,500</b> 税サ別¥1,220
<b>春餅北京鴨</b> Special crispy chicken with spring rice cake 北京ダック～春餅仕立て～	1本～	<b>¥1,500</b> 税サ別¥1,220
<b>桜蝦炒春旬</b> Stir-fried seasonal seafood and spring vegetable 旬の海鮮と春野菜の炒め～自家製桜海老ソース～	1本～	<b>¥3,600</b> 税サ別¥2,927
<b>秘製桜鍋巴</b> Special scorched rice with vegetable sauce 自家製桜海老のおこげ～春野菜あんかけ～	2本～	<b>¥3,600</b> 税サ別¥2,927

## 炒飯 Fried rice

<b>海碧春蝦飯</b> Shrimp and scallop fried rice 桜海老と小柱のチャーハン～青海苔スープ添え～		<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439
--	--	----------------------------

## デザート Dessert

<b>楊枝滑金露</b> Mango dessert with tapioca タピオカ入りマンゴーと水晶ブントンの冷製デザート	1名様～	<b>¥1,500</b> 税サ別¥1,220
<b>巧製草莓糕</b> Ice cream with red and white strawberry 紅白イチゴを使ったアイス～桜香る焼き菓子添え～	1名様～	<b>¥1,500</b> 税サ別¥1,220

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