

白楽 HAKURAKU

お一人様 11,000
Per person
2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

干し貝柱入り五目とろみスープ

Thick soup with dried scallops and assorted ingredients

お一人様 【+8,000】にて『ふかひれの姿煮』に変更させていただきます。

Change to braised shark fin Caudal fin +8,000

1枚 【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加いただけます。

Add to Beijing style crispy skin duck. +1,000

中華三種おばんざい

【無花果の天婦羅・中国野菜の湯引き・かぼちゃのピリ辛豆鼓煮込み】

Assortment of three Chinese style side dishes

【Fig Tempura/Boiled Chinese vegetables/Braised spicy pumpkin with bean sauce】

海老と九条葱の炒め

Sautéed shrimp and Kujo leeks

国産鶏もも肉と栗の醤油煮込み

Braised Domestic chicken thigh and chestnuts

炒飯

Fried rice

デザート

Chinese dessert

お一人様 【+1,600】にて

『シャインマスカット晴王パフェ ミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini shine muscat parfait. +1,600



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

【みんなで食べチャイナ！】

お一人様
Per person

12,000

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ Assorted appetizers

蟹肉入りふかひれスープ Shark fin soup with crab meat

お一人様 **【+8,000】**にて『ふかひれの姿煮』に変更させていただきます。

Change to braised whole shark fin. +8,000

下記より皆様でご一緒のお料理を異なる5品でお選び下さい

Please choose five different dishes from below

●サーモンのサラダ仕立て
Salmon salad

★紅ズワイ蟹爪の海老すり身
包み揚げ
Deep-fried crab claw with minced shrimp

●点心三種盛り合わせ
Assorted dim sum 3 kinds

★豚フィレ肉とキノコの
オイスターソース炒め
Sautéed fillet steak and mushrooms
with oyster sauce

●いろいろ野菜の蟹肉あんかけ
Sautéed mixed vegetables with
crab meat sauce

●みかん鶏とカシューナッツの炒め
Sautéed chicken and cashew

●五目の餅包み揚げ
Fried dumpling with chop-suey

●牛肉のそぼろ炒め チンジャ菜包み
Sautéed minced beef
wrapped in lettuce

★四川麻婆豆腐
Braised tofu in chili meat sauce

●豚肉の角煮
トンポーロー
Braised Pork Belly Dongpo Pork

●貝柱のあっさり炒め
Sautéed scallops

●白身魚のあっさり蒸し
Lightly steamed white fish

★北京ダックのクレープ包み
Beijing style crispy duck skin

●和牛とピーマンの細切り炒め
Sautéed shredded Wagyu beef and
green peppers

★海老のチリソースと
マヨネーズソース
Sautéed prawns, chili sauce and
mayonnaise sauce

●エゾ鮑のクリーム煮込み
Braised Ezo abalone in cream sauce

●蟹肉入り玉子焼き
ふかひれ餡かけ
Sautéed egg and crab meat with
shark fin sauce

●みかん鶏の唐揚げ
Deep-fried chicken

★お一人様 **+2,000**にて下記の5品からもお選びいただけます。 Choose for the additional 2,000 yen

●エゾ鮑と真鯛のあっさり蒸し
魚醤油掛け
Steamed Ezo abalone and red sea bream
with fish sauce

●国産車海老の香港式湯引き
HongKong-style spicy poached
Japanese tiger prawns

●国産牛ロースのXO醤炒め
菓籠り仕立て
Sautéed beef loin with XO sauce

●ロブスターのチリソース煮
Braised lobster in chili sauce

●国産牛ロースのステーキ
黒胡椒ソース
Japanese beef loin steak
with black pepper sauce

●ロブスターの香港風葱生姜炒め
Sautéed lobster with Hong Kong style
green onion ginger

炒飯 Fried rice

デザート Chinese dessert

お一人様 **【+1,600】**にて
『シャインマスカット晴王パフェ ミニ』に変更させていただきます。
Change to a Chinese-style mini shine muscat parfait. +1,600

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.



～秋の味覚～ 美味秋彩

お一人様 **16,000**
Per person

2名様より承ります/Minimum order:2

-COLORFUL AND SAVORY OF AUTUMN-



サーモンの中国式刺身と前菜三種盛り合わせ

Chinese-style salmon sashimi and assorted appetizers

松茸入りふかひれの醤油煮込み

Braised shark fin with Matsutake mushrooms in soy sauce

1枚【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。

Add to Beijing style crispy skin duck. +1,000

トリュフ入り小籠包と海老団子のアーモンド揚げ

Truffle soup dumplings and Deep-fried shrimp balls with almond

天然真鯛とエゾ鮑の上海蟹味噌風味炒め

Sautéed wild red sea bream and Ezo abalone with Shanghai crab roe sauce

フォアグラ入り叉焼パイ

Chashu pie with foie gras

あっさり葱汁そば

Scallion noodle soup

お一人様+2000にて『蟹みそとろみスープ汁そば』に変更させていただきます。

Change to Soup noodles with crab miso +2,000

なめらか杏仁豆腐

Smooth almond tofu

お一人様【+1,600】にて

『シャインマスカット晴王パフェ ミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini shine muscat parfait. +1,600

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.



～秋の味覚～ プレミアム美味秋彩

PREMIMU

-COLORFUL AND SAVORY OF AUTUMN-

お一人様
Per person

24,000

2名様より承ります /Minimum order:2

サーモンの中国式刺身と前菜三種盛り合わせ

Chinese-style salmon sashimi and assorted appetizers

姿ふかひれの土鍋煮込み

Braised shark fin with soy sauce (whole)

1枚【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。

Add to Beijing style crispy skin duck. +1,000

トリュフ入り小籠包と海老団子のアーモンド揚げ

Truffle soup dumplings and Deep-fried shrimp balls with almond

天然真鯛とエゾ鮑の上海蟹味噌風味炒め

Sautéed wild red sea bream and Ezo abalone with Shanghai crab roe sauce

フォアグラ入り叉焼パイ

Chashu pie with foie gras

あっさり葱汁そば

Scallion noodle soup

お一人様+2000にて『蟹みそとろみスープ汁そば』に変更させていただきます。

Change to Soup noodles with crab miso +2,000

なめらか杏仁豆腐

Smooth almond tofu

お一人様【+1,600】にて

『シャインマスカット晴王パフェ ミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini shine muscat parfait.+1,600



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

合鴨とオレンジのクレープ包み

Crepe-wrapped duck and orange

1枚【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。

Add to Beijing style crispy skin duck. +1,000

活けエゾ鮑と車海老のあっさり炒め

Sautéed Ezo abalone and Japanese tiger prawn

和牛とマコモダケの黒豆ソースかけ 上海蟹小籠包添え

Sautéed wagyu beef and water bamboo with black bean sauce, served with a Shanghai crab soup dumpling

ふかひれと高級乾貨入り壺蒸しスープ

Steamed soup with shark fin in and premium dried seafood served in a ceramic pot

秋鮭とキノコが香る炒飯

Fried rice with Autumn salmon and mushroom

デザート二種盛り合わせ

Chinese dessert 2 kinds

お一人様【+1,600】にて

『シャインマスカット晴王パフェ ミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini shine muscat parfait. +1,600



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

プレミアム富貴

PREMIUM FU-KI

お一人様 **33,000**
Per person
2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

姿ふかひれの土鍋煮込み【120g】

Braised shark fin with soy sauce (whole)

1枚【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。

Add to Beijing style crispy skin duck. +1,000

合鴨とオレンジのクレープ包み

Crepe-wrapped duck and orange

活けエゾ鮑と車海老のあっさり炒め

Sautéed Ezo abalone and Japanese tiger prawn

和牛とマコモダケの黒豆ソースかけ 上海蟹小籠包添え

Sautéed wagyu beef and water bamboo with black bean sauce, served with a Shanghai crab soup dumpling

秋鮭とキノコが香る炒飯

Fried rice with Autumn salmon and mushroom

デザート二種盛り合わせ

Chinese dessert 2 kinds

お一人様【+1,600】にて
『シャインマスカット晴王パフェ ミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini shine muscat parfait. +1,600



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

桃李

TOH - LEE

お一人様
Per person

40,000

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

大ふかひれの姿煮込み 白湯土鍋仕立て

Braised whole large shark fin

鮑とさいまき海老入りいろいろ野菜のXO醤炒め

Sautéed abalone and prawn with vegetables in XO sauce

特撰黒毛和牛フィレ肉のステーキ

Sautéed Japanese black beef Wagyu tenderloin steak

ロブスターの四川ピリ辛煮込み

Braised lobster with chili sauce

蟹肉とレタス入り炒飯

Fried rice with crab meat and lettuce

デザート盛り合わせ 燕の巣添え

Assorted dessert served with birds nest

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

