

彩虹

Sai-kou

前菜六種盛り合わせ
Assorted Appetizer

蟹肉入りふかひれスープ
Shark's Fin and Crab Meat Soup

北京ダック 海老煎餅添え
Peking Duck and Prawn Crackers

二種海鮮と彩り野菜の炒め
Sautéed Two kinds of Seafoods and Vegetables

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ 温野菜添え
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar with Vegetables

チャーシュー入りチャーハン
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

杏仁豆腐
Almond Milk Jelly



1名様 ¥10,000

『北京宮廷料理』彩鳳

Beijing Cuisine Sai-hou

都の香り漂う前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

燕の巣入りスープ 緑豆仕立て
Bird's Nest Soup Mung Bean Taste

北京ダック 海老煎餅添え(1人前2本)
Peking Duck and Prawn Crackers

三種海鮮と中華風揚げパンの腐乳炒め
Sautéed Three Kinds of Seafood and Fried Bread with Fermented Tofu

骨付きラム肉の甘辛揚げ シナモンを乗せて
Deep Fried Sweet and Spicy Lamb with Cinnamon

刀削麺の胡麻坦々風味
Hot and Spicy cutting noodles Soup in Sesame Taste

フルーツ入り杏仁プリン
Almond Pudding with Fruits



1名様 ¥12,000

彩龍

Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

ふかひれの姿煮
Braised Whole Shark's Fin

和牛サーロインと彩り野菜の炒め X.O醬ソース
Sautéed Sirloin and Vegetable with X.O Sauce

鮑、湯葉、椎茸のオイスターソース壺煮込み
Braised Abalone, Yuba and Shiitake mushrooms with Oyster Sauce

大海老の葱生姜仕立て
Sautéed Shrimp with Welsh Onion and Ginger

蟹肉とレタス入りチャーハン
Fried Rice with Crab Meat

杏仁プリンと焼き菓子
Almond Pudding and Baked Sweets



1名様 ¥15,000

彩華

Sai-ka

前菜八種盛り合わせ
Assorted Appetizer

金箔入りふかひれの姿煮
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック 海老煎餅添え・海老のトースト揚げ
Peking Duck and Prawn Crackers/Deep Fried Shrimps on Toast

和牛サーロインと彩り野菜の炒め
Sautéed Sirloin and Vegetable

伊勢海老のX.O醬煮込み
Braised Lobster in X.O Sauce

蟹肉とレタス入りチャーハン
Fried Rice with Crab Meat

特製甘味デザート
Dessert



1名様 ¥20,000

【コースに追加で】

* 北京ダック 海老煎餅添え追加  

プラス ¥1,000 (通常¥1,200)

* ふかひれスープ⇒ふかひれの姿煮に変更  

プラス 2,000

* ふかひれにツバメの巣を乗せる

プラス 1,000

* 自家製XO醬で炒める (添える) 

プラス 1,000



料金には消費税、サービス料が含まれております。

All prices are in Japanese Yen and inclusive of service charge and tax.