

鉄板焼銀杏×中国料理桃李
コラボレーションディナー

彩虹

Sai-Kou

前菜六種盛り合わせ
Assorted Appetizer

干し貝柱入りふかひれスープ
Shark's Fin and Dried Scallop Soup

北京ダック 海老煎餅添え・焼売
Peking Duck and Steamed Pork Dumpling

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

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

チャーシューチャーハン
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

フルーツ入り杏仁豆腐
Cold Almond Jelly with Fruits



1名様 ¥10,000

彩鳳

Sai-hou

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・海老とニラの焼き餃子
Peking Duck, Shrimp and Chinese Chive Dumpling

三種海鮮の湯引き シーズニング醤油添え
Boiled Seafoods with Seasoning Soy-Sauce

牛サーロインと彩り野菜の炒め X.O醬ソース
Sautéed Beef and Vegetables with XO Sauce

チャーシューチャーハン
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

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



1名様 ¥14,000

桃杏

Toh-an

桃李謹製 前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

桃李オリジナル上湯スープで仕立てた気仙沼産ふかひれの姿煮
Braised Whole Shark's Fin

銀杏 くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」の衣揚げ
桃李王道の海鮮と共に
Deep Fried Japanese Beef "WAOH" and Seafoods

桃李 鮑と彩り野菜の炒め 銀杏伝統のトマトソースで
Sautéed Abalone and Vegetables with Tomato Sauce

銀杏 くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」リブロースステーキ
中華風コンディメント添え
Steaked Japanese Beef "WAOH" with Chinese Condiment

ガーリックチャーハン
Fried Rice with Garlic

ライチシャーベット マンゴーソース掛け
Lychee Sherbet with Mango Sauce



1名様 ¥18,000

彩華

Sai-ka

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

金箔入りふかひれの姿煮込み
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 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醬炒め煮
Braised Lobster in X.O Sauce

蟹肉入りチャーハン
Fried Rice with Crab Meat


マンゴープリンと胡麻団子あん入り
Mango Pudding and Sesame Ball



1名様 ¥22,000

コースに追加で Additional Menu

* 北京ダック 海老煎餅添え追加  + ¥1,100(通常価格¥1,300)
Peking Duck and Prawn Crackers

* 自家製XO醬で炒める(添える)  + ¥1,100
Add in XO Sauce



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.