

# 彩 虹

S a l - k o u

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  
Peking Duck and Prawn Crackers

二種海鮮と彩り野菜の炒め 豆板醤ソース  
Sauteed Seafoods and Vegetables with Chili Bean Sauce

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

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

S a i - h o u

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 海老煎餅添えと五福焼売  
Peking Duck and Steamed Pork Dumpling

牛サーロインと彩り野菜のソテー 葱生姜ソース  
Sauteed Sirloin and Vegetables with Green Onion and Ginger Sauce

三種海鮮のチリソース煮  
Braised Seafoods in Chili 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  
Cold Almond Pudding with Fruits



1 名 様    ¥14,000

# 彩 龍

S a i - r y u

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

蟹肉入り燕の巣のスープ  
Bird's Nest Soup with Crab Meat

北京ダック 海老煎餅添えと海老のトースト揚げ  
Peking Duck and Deep Fried Shrimp Deep Fried Shrimps on Toast

鮑の蒸し物 X.O醬乗せ  
Steamed Abalone with XO Sauce

和牛サーロインと彩り野菜のソテー 黒胡椒ソース  
Sauteed Wagyu Beef and Vegetables with Black Bean Sauce

チャーシューと葱の細切り入りつゆそば  
Long Onion and Shredded Roast Pork Noodle Soup

マンゴープリンと焼き菓子  
Mango Pudding and Baked Sweets



1 名 様    ¥18,000

# 彩 華

S a i - k a

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  
Sauteed 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

マンゴープリンと焼き菓子 フルーツ添え  
Mango Pudding and Baked Sweets with Fruits



1 名 様    ¥22,000

## コースの海鮮料理をおすすめの蟹料理に変更(彩龍・彩華コースは差額なしで変更可能です)

\*タラバ蟹爪のフライ マヨネーズソース  
Deep Fried King Crab with Mayonnaise Sauce +    ¥2,500

\*ズワイ蟹のXO醬乗せ シーズニング醤油添え  
Boiled Queen Crab Meat with XO and Soy Sauce +    ¥1,800

\*ソフトシェルクラブフリッター ガーリックチップ掛け  
Soft Shell Crab Fritter with Garlic Chips +    ¥1,300

### コースの麺飯を変更

\*上海蟹餡かけ炒飯 +    ¥1,300  
Crab Starch Sauce Fried Rice

\*上海蟹餡かけおこげ +    ¥1,300  
Fried Crispy Rice with Crab Paste Sauce

\*タラバ蟹爪の黒豆ソース掛け  
Braised King Crab with Black Bean Sauce +    ¥2,500

\*ズワイ蟹の葱生姜煮  
Braised Queen Crab with Welsh Onion and Ginger +    ¥1,700

\*ソフトシェルクラブのチリソース煮  
Braised Soft Shell Crab with Chili Sauce +    ¥1,300

## コースに追加で Additional Menu

\* 北京ダック 海老煎餅添え追加  
Peking Duck and Prawn Crackers +    ¥1,300

\* 自家製XO醬  
XO Sauce +    ¥1,100

※コースは1グループにつき1種類とさせていただきます

\* Please note that one course selection applies to the entire group



卵 乳 小麦 そば 落花生 海老 蟹 くるみ

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.