

夏の 瑠璃 コース



期 間：6月1日(月)～8月31日(月)

- | | |
|-------|--|
| 夏彩涼小碟 | 料理長おすすめ前菜三種 |
| 参味小籠包 | 夏の三色小籠包
(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・冬瓜 ^{とうがん} 小籠包) |
| 金華鶏翅羹 | フカヒレと鶏の卵白スープ 金華 ^{とうがん} ハム添え |
| 龍果美乃蝦 | 大海老とドラゴンフルーツの台湾風マヨネーズ和え |
| 泡椒蒸鮮魚 | 鮮魚の泡椒 ^{バオラージャン} 醬蒸し |
| 豆豉釀玉環 | ゴーヤーの肉詰め ブラックビーンズソースがけ |
| 上海拌冷麵 | トリュフ香る 上海風冷麵 |
| 梅蜜滑杏仁 | はちみつ梅の杏仁豆腐 |

前日までの御予約で

お一人様

コース料理のみ

¥6,000 (税込)

飲み放題付き
(2時間制)

¥8,000 (税込)

※2名様より承ります。

ご予約は
こちらから▼



套餐

Course Meal

※写真はイメージです

九份コース KYUFUN

お一人様 ¥10,000

前菜四拼盘	料理長おすすめ前菜四種	Chef's Selection— 4 Kinds of Appetizers
春色小籠包	季節の小籠包三種	3 Kinds of Seasonal Steamed Soup Dumplings
小籠包	京鼎小籠包	Steamed Soup Dumplings
烏龍小籠包	烏龍茶小籠包	Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor
季節小籠包	季節の小籠包	Seasonal Steamed Soup Dumplings
蘑菇燒排翅	フカヒレの姿煮 ポルチーニ茸とトリュフの香り Shanghai-style Braised Shark Fin infused with Porcini Mushroom and Truffle	
豆豉明蝦球	大海老のブラックビーンズ炒め サラダ仕立て	Stir-fried King Prawn with Black Bean Sauce
橙汁炸鮮魚	季節魚のフルーツ甘酢餡掛け	Seasonal Fish in Fruit Vinegar Sauce
雪花牛鮮貝	帆立を包んだ春巻きと国産牛ステーキ 旬野菜を添えて 四川山椒ソース Scallop Spring Roll & Grilled Japanese Beef with Sichuan Pepper Sauce	
特製滷肉飯	特製厚切り魯肉飯 濃厚卵黄とともに	Original Lu Rou Rice with Silky Egg Yolk
藥膳老雞湯	台湾伝統 鶏の澄ましスープ	Traditional Taiwanese Chicken Soup
甜點心兩種	デザート二種	2 Kinds of Desserts

税込表示/Tax Included/表示价格含税 2名様より承ります

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください / If you have any food allergies, please inform our staff in advance.



※写真はイメージです

芙蓉コース FUYOU

お一人様 ¥12,000

五式冷拼盆	料理長おすすめ前菜五種	Chef's Selection— 5 Kinds of Appetizers
春色小籠包	季節の小籠包三種	3 Kinds of Seasonal Steamed Soup Dumplings
小籠包	京鼎小籠包	Steamed Soup Dumplings
烏龍小籠包	烏龍茶小籠包	Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor
季節小籠包	季節の小籠包	Seasonal Steamed Soup Dumplings
上海風排翅	フカヒレの姿煮	Braised Shark Fin with Special Sauce
芙蓉鮮蟹腿	ズワイ蟹肉入り 卵白の淡雪仕立て	Snowy Egg White with Crab Meat
蜜椒雪花牛	国産牛と彩り野菜のハニーペッパーソース	Japanese Beef and Vegetables in Honey Pepper Sauce
炸烹明蝦球	大海老の老酒甘酢餡掛け	King Prawns in Aged Sweet Vinegar Sauce
香港豉油麵	香港風焼きそば 香ばし醤油の香り	Hong Kong-style Fried Noodles with Soy Sauce
甜點心兩道	特選デザート二種	2 Kinds of Special Desserts

税込表示/Tax Included/表示价格含税 2名様より承ります

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください / If you have any food allergies, please inform our staff in advance.



※写真はイメージです

真珠コース SHINJU

お一人様 ¥15,000 ※前日までに要ご予約

六彩冷前菜	旬菜前菜六種盛り合わせ	6 Kinds of Seasonal Appetizers
春色小籠包	季節の小籠包三種	3 Kinds of Seasonal Steamed Soup Dumplings
小籠包	京鼎小籠包	Steamed Soup Dumplings
烏龍小籠包	烏龍茶小籠包	Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor
季節小籠包	季節の小籠包	Seasonal Steamed Soup Dumplings
上海風排翅	フカヒレの姿煮	Braised Shark Fin with Special Sauce
北京式烤鴨	北京ダック 季節野菜と共に	Beijing Duck with Seasonal Vegetables
鮮香龍蝦匯	伊勢海老料理 お好みの調理法	Japanese Lobster — Cooked to Your Preference
多味雪花牛	国産牛ステーキ お好みの調理法	Japanese Beef — Cooked to Your Preference
荷葉糯米飯	蓮の葉包みのおこわ	Steamed Sticky Rice Wrapped in Lotus Leaf
藥膳老雞湯	台湾伝統 鶏の澄ましスープ	Taiwanese Traditional Chicken Soup
甜點心兩種	特選デザート二種	2 Kinds of Special Desserts

税込表示/Tax Included/表示价格含税 2名様より承ります

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください / If you have any food allergies, please inform our staff in advance.