

# 初夏の口福菜譜 「囍」

## Course Menu [KI]

お一人様 ¥18,000 ※2名様より  
18,000 yen per person \*2 person ~

美味特盤  
冷菜銘々盛り合わせ  
Assorted Appetizer

翡翠魷魚花  
アオリイカの花切り青ジソ炒め  
Sauteed Squid with Shiso

XO牛柳排  
国産牛フィレ肉とオクラの自家製XO醬炒め  
Japanese Beef Tenderloin & Okra with Homemade XO Sauce

鮑脯白露笋  
蒸し鮑とホワイトアスパラガスの蟹肉入り塩味煮込み  
Braised Abalone & White Asparagus with Crab Meat

乾焼龍蝦球  
三重県産伊勢海老のチリソース煮込み  
Braised MIE Spiny Lobster with Chili Sauce

海宝魚翅湯  
ウニとサザエ入りジャックコニッシュのスープ  
Turban Shells & Sea Urchin served in Jack Conish Soup

お食事は[麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品お選びください。  
Please select Spicy Tofu with Minced Meat , Tan Tan Ramen or Fried Rice.

銀耳杏豆腐  
白キクラゲとフルーツ入り杏仁豆腐  
Almond Jelly with Fruits & White Wood Ear Mushrooms

# 初夏の口福菜譜「福」

## Course Menu [FUKU]

お一人様 ¥15,000 ※2名様より

15,000 yen per person \*2 person ~

美味特盤  
冷菜盛り合わせ

Assorted Appetizer

梅汁魷魚  
アオリイカの梅風味炒め

Stir-Fried Squid with Japanese Plum Sauce

醬爆海鰻  
穴子と茄子の辛子味噌炒め

Stir-Fried Conger Eel & Eggplant with Chili Bean

露笋鮮魚  
白身魚とホワイトアスパラガスの蟹肉入り塩味煮込み

Braised Fish with Crab Meat & White Asparagus

魚香牛排  
牛フィレ肉の四川風辛味ソース オクラ添え

Sauteed Beef Tenderloin & Okra with Chili Sauce

栄螺水雲湯  
サザエともずくの上湯蒸しスープ

Steamed Chinese Consomme with Turban Shells & Mozuku

お食事は[麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品お選びください。

Please select Spicy Tofu with Minced Meat, Tan Tan Ramen or Fried Rice.

水果杏豆腐  
フルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly

# 初夏の口福菜譜 「禄」

## Course Menu [ROKU]

お一人様 ¥12,000 ※2名様より  
12,000 yen per person \*2 person ~

美味特盤  
冷菜盛り合わせ  
Assorted Appetizer

露笋明蝦  
大海老とアスパラガスの塩味炒め  
Stir-Fried Prawns & Asparagus

秋葵牛肉  
国産牛肉とオクラの赤唐辛子炒め  
Stir-Fried Japanese Beef & Okra with Red Pepper

梅菜扣肉  
豚肉の中国漬け菜蒸し ほうれん草添え  
Steamed Pork & Chinese Pickled Vegetables with Spinach

麻辣八帯  
タコと茄子の香辛料入り辛子煮込み  
Braised Octopus & Eggplant with Spicy Sauce

蟹粉水雲湯  
蟹肉入りもずくのスープ  
Crab Meat & Mozuku Soup

お食事は[麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品お選びください。  
Please select Spicy Tofu with Minced Meat , Tan Tan Ramen or Fried Rice.

水果杏豆腐  
杏仁豆腐  
Almond Jelly