

## DINNER COURSE

お一人様 18,000 円

*Per person ¥18,000 Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.*

※ コース料理はお二人様から承ります。  
*This course can be ordered for two or more persons.*

美彩花拼盤  
冷菜の盛り合わせ  
*Combination appetizer*

蟹肉蛤魚翅  
タラバ蟹とはまぐりのふかひれスープ  
*Shark's fin soup with king crab meat and clams*

宮保海双鮮  
車海老とモンゴウイカの北京ソース  
*Stir-fried battered prawn and cuttlefish with Peking sauce*

清蒸香鮮魚  
白身魚の葱香味蒸し  
*Steamed fish with spring onion*

蠔油煎和牛  
長崎県産 A4 和牛リブロースと菜の花のオイスターソース炒め 沖縄島らっきょうのフリットを添えて  
*Stir-fried rib and rape blossoms with oyster sauce*

桜翡翠鍋巴  
桜海老とホタテ、春筍の翡翠塩味おこげ  
*Sizzling rice with Sakura shrimp, scallops, and bamboo shoots in starchy sauce*

莓杏仁豆腐 芝麻球  
キョーニンドウフ莓ソースがけと胡麻団子  
*Almond bean curd with strawberry sauce and sesame dumplings*

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し出ください。  
*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.*

表示料金は消費税、サービス料 15%を含んでおります。  
*Prices inclusive consumption tax and 15% service charge.*

お米は国産米を使用しています。  
*The source of rice used in our dishes is Japan.*

## 中國料理北京