



## お正月 お祝いメニュー

ご家族や親しい方々と  
 新しい年を中国料理でお祝いしませんか

【期間】2018.12.31(月)夜～2019.1.3(木)まで

### 亀(かめ) ¥18,000

期間中5組様限定(1組5名様まで)

- ◆ お正月前菜八種盛り合わせ
- ◆ 燕の巣入り澄ましスープ
- ◆ 北京ダック
- ◆ 国産鮑の干し貝柱炒め
- ◆ 九絵のXO醤煮込み
- ◆ 伊勢海老の雲丹餡かけ
- ◆ 黒毛和牛ソテー フォアグラ添え
- ◆ フカヒレの姿煮餡かけ麺または餡かけおこげ
- ◆ デザート五種盛り合わせ
- ◆ 桃饅頭

### 寿(ことぶき) ¥13,000

- ◆ お正月前菜六種盛り合わせ
- ◆ フカヒレ姿煮 中国醤油の香り
- ◆ 北京ダック
- ◆ 伊勢海老と結崎ネブカの煮込み
- ◆ 甘鯛の鱗揚げ
- ◆ 国産鮑の醤油麴炒め
- ◆ 黒毛和牛ソテー キノコ添え
- ◆ 蟹肉たっぷり餡かけおこげ
- ◆ デザート
- ◆ 桃饅頭

### 宝(たから) ¥10,000

- ◆ お正月前菜五種盛り合わせ
- ◆ 上海蟹味噌入りフカヒレスープ
- ◆ 北京ダック
- ◆ 黒毛和牛のXO醤炒め
- ◆ ロブスターのレモン炒め
- ◆ 鮑の湯引き花椒ソース
- ◆ フカヒレ入り餡かけ炒飯
- ◆ デザート
- ◆ 桃饅頭

### 喜(よろこび) ¥8,000

- ◆ お正月前菜四種盛り合わせ
- ◆ 蟹味噌入りフカヒレスープ
- ◆ 北京ダック
- ◆ 大海老の海鮮醤炒め
- ◆ 国産牛のオイスタソース
- ◆ 赤陸のマスタードソース
- ◆ 紅ズワイ蟹肉入りレタス炒飯
- ◆ デザート
- ◆ 桃饅頭

### 福(ふく) ¥6,500

- ◆ お正月前菜三種盛り合わせ
- ◆ 干し貝柱入りフカヒレスープ
- ◆ 大海老の苺マヨネーズ
- ◆ 蟹のチリソース
- ◆ 牛肉のラズベリー炒め
- ◆ 真鯛の醤油蒸し
- ◆ 焼き豚入りレタス炒飯
- ◆ デザート

### お子様プレート ¥3,000

- ◆ 蟹肉入りとろみスープ
- ◆ 天使の海老の天婦羅
- ◆ 黒毛和牛ソテー
- ◆ 鶏の唐揚げ・帆立の天婦羅・春巻き
- ◆ 蟹玉
- ◆ キノコと野菜炒め
- ◆ 野菜サラダ
- ◆ 胡麻団子
- ◆ 炒飯
- ◆ アイスクリーム
- ◆ 果物