

美彩菜午餐
LUNCH COURSE

お一人様 税込 5,400 円 (税別 5,000 円)
Per person ¥ 5,400 (¥ 5,000) Prices in parentheses are before tax.

コース料理はお二人様から承ります。

桜花四味碟

四種のアミューズ

〔 彩り野菜と金華豚のしゃぶしゃぶ 北京風ガーリックソース
くらげの頭の冷菜
ホタルイカと菜の花の青ねぎ山椒ソース
対州黄金あなごの黒酢ソース
Four kinds of small appetizer 〕

粉紅燕窩羹

桜色の白玉団子と燕の巣の澄ましスープ
Bird's nest and Rice cake ball Soup

酥衣鮮蝦筒

海老の湯葉揚げ ヘチマのサクサク揚げ添え
Deep-fried prawn yuba roll and Sponge Cucumber

春菜香双貝

春野菜と夜光貝、帆立の塩味炒め 新玉ねぎソース添え
Stir-fried Scallop and Great green turban and Vegetables

桜牛蒡拌麵

さっぱり冷やし牛蒡つけ麵 サクサク桜海老と揚げ牛蒡添え
Dipping noodle with Sakura shrimp and Deep-fried Burdock

迷你苺子甜・茶

苺アイス チーズクリームソース と 五島つばき茶
Strawberry Ice cream with Cheese cream sauce and Camellia Tea

甚だ勝手ではございますが、10%のサービス料を加算させていただきます。
A 10% service charge is added to your bill.

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

お米は国産米を使用しています。

The source of rice used in our dishes is Japan



北京
Chinese Restaurant
PEKING

プレミアムランチコース
PREMIUM LUNCH COURSE

お一人様 税込 8,640 円 (税別 8,000 円)
Per person ¥ 8,640 (¥ 8,000) Prices in parentheses are before tax.

コース料理はお二人様から承ります。

弥生花五彩
冷菜五種盛り合わせ
Combination appetizer

鯨骨焼翅羹
ふか手びれの特製白湯スープ
Double boiled Shark's fin in a white soup

絲瓜乾大蝦
海老のチリソース ヘチマのサクサク揚げ添え
Braised Prawn with Chili sauce with Deep-fried Sponge Cucumber

宮保金星鰻
対州黄金あなごの北京ソース
Sautéed Conger in Peking style

紅焼金華包
金華豚の黒キャベツ包み 香り醤油煮込み
Sautéed Pork rolled in Cabbage with soy sauce

桜干貝炒飯
サクサク桜海老と干し貝柱の焼き飯
Fried rice with Sakura shrimp and Dried Scallop

鮮果杏豆腐
キョーニンドウフ
Almond Jelly

甚だ勝手ではございますが、10%のサービス料を加算させていただきます。
A 10% service charge is added to your bill.

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

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



美彩菜滋餐
DINNER COURSE

お一人様 税込み 10,800 円 (税別 10,000 円)
Per person ¥ 10,800 (¥ 10,000) Prices in parentheses are before tax.

コース料理はお二人様から承ります。

弥生花拼盤
冷菜飾り盛り
Combination appetizer

蟹拉金翅湯
ずわい蟹とグラスヌードル入り尾長鮫ひれスープ
Shark's fin Soup with Crab meat and glass noodle

春菜香双貝
春野菜と夜光貝、帆立の塩味炒め 新玉ねぎソース添え
Stir-fried Scallop and Great green turban and Vegetables

籠蒸金華豚
金華豚と彩り野菜のセイロ蒸し 特製えごまポン酢ダレ
Steamed Pork and Vegetables with Ponzu sauce

黒椒牛肉條
牛肉と彩りパプリカの黒胡椒炒め
Stir-fried Beef and Bell peppers with Black pepper

豆乳担々麺 或 桜蝦干貝炒飯
ごまと豆乳のピリ辛汁そば 又は サクサク桜海老と干し貝柱の焼き飯
Soup noodle with sesame, soy milk and spicy or Fried Rice with Sakura shrimp and Dried scallop

鮮芒果布甸
マンゴープリン
Mango Pudding

甚だ勝手ではございますが、10%のサービス料を加算させていただきます。
A 10% service charge is added to your bill.

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

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



DINNER COURSE

お一人様 税込 12,960 円 (税別 12,000 円)

Per person ¥12,960 (¥12,000) Prices in parentheses are before tax.

コース料理はお二人様から承ります。

美彩花拼盤
冷菜の盛り合わせ
Combination appetizer

金星鰻耳翅
ふか背びれの姿煮 対州黄金あなご添え
Braised whole shark's fin with Sautéed Conger

油烹鮮明蝦
久米島産車海老とそら豆の塩味炒め
Stir-Fried Prawn and Fava Beans

北京烤填鴨
北京ダック
Roast duck roll in Peking style

黒醋和王類
くまもと黒毛和牛「和王」ほほ肉の黒酢ソース
Sautéed Beef with Black vinegar sauce

豆乳担々麺 或 桜蝦干貝炒飯
ごまと豆乳のピリ辛汁そば 又は サクサク桜海老と干し貝柱の焼き飯
Soup Noodle with sesame, soy milk and spicy or Fried rice with Sakura Shrimp and Dried Scallop

鮮果杏豆腐・月餅
フルーツ入りキョーニンドウフ と 月餅
Almond Jelly with Fruit and Moon cake

甚だ勝手ではございますが、10%のサービス料を加算させていただきます。

A 10% service charge is added to your bill.

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

お米は国産米を使用しています。

The source of rice used in our dishes is Japan



DINNER COURSE

お一人様 税込 16,200 円 (税別 15,000 円)

Per person ¥ 16,200 (¥ 15,000) Prices in parentheses are before tax.

コース料理はお二人様から承ります。

桜花旬八彩
冷菜の盛り合わせ
Combination appetizer

金翅扒排翅
尾長鮫の金翅とヨシキリザメの尾びれ姿の醤油煮込み
Braised whole Shark's Fin

碧菜香双鮮 或 宮保金星鰻 或 鍋撮皇蟹夾
春野菜と夜光貝、車海老の塩味炒め新玉ねぎソース添え 又は 対州黄金あなごと野菜の北京ソース
又は タラバ蟹と海老すり身の黄金焼き
*Stir-fried Prawn and Great green turban or Sautéed Conger and Vegetables in Peking style
or Stir-fried Crab meat stuffed with Shrimp paste*

北京烤填鴨
北京ダック
Roast duck roll in Peking style

黒醋炙和牛 或 清蒸鮮赤仁 或 六頭嫩鮑貝
黒毛和牛ヒレ肉と水菜の黒酢ソース炒め 又は 八重山産アカジンミーバイの香り蒸し
又は 小型鮑のやわらか姿煮込み
Sautéed Beef and potherb mustard with black vinegar sauce or Steamed Red-spotted rockcod or Braised whole Abalone

桜牛蒡涼拌麵 或 桜蝦干貝炒飯
さっぱり冷やし牛蒡つけ麵 サクサク桜海老と揚げ牛蒡添え 又は サクサク桜海老と干し貝柱の焼き飯
Dipping noodle with Sakura shrimp and fried burdock, or Fried Rice with Sakura Shrimp and Dried Scallop

桜苺子珍珠
桜をイメージした苺のデザート と 五島つばき茶
Strawberry Dessert and Camellia Tea

甚だ勝手ではございますが、10%のサービス料を加算させていただきます。

A 10% service charge is added to your bill.

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

お米は国産米を使用しています。

The source of rice used in our dishes is Japan

