

star anise

Shanghai
上海

Jade
翡翠

Chef's recommended assorted appetizers
上海風前菜盛り合わせ

Xinhua ham soup, sea urchin, eggplant
雲丹と茄子の金華ハムスープ

Wok-fried abalone, vegetable, soy sauce
鮑の煎り焼き 紅焼ソース

Steamed takana leaf, white fish, chili
高菜と白身魚のピリ辛蒸し

Braised beef cheek, vegetables
牛ホホ肉のやわらか煮込み 温野菜添え

— Please choose one dish from the following —
下記より好きなお食事を 1 品お選びください

Fried rice, whitebait
しらす入り炒飯
Noodle soup, whitebait, leek
しらすと葱の汁そば
star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

Dessert
デザート

star anise
-Hairy crab & Peking duck-
スターアニス
— 毛蟹 & 北京ダック —

Chef's recommended assorted appetizers
毛蟹入り特選前菜盛り合わせ

Peking duck, two kinds
北京ダック 2 種の味わい
Duck breast, wrapped pancake, sweet bean sauce
Deep-fried crispy duck skin, granulated sugar
胸肉のクレープ包み
皮のパリパリ揚げ グラニュー糖と共に

Steamed hairy crab, hot and sour sauce
毛蟹の香り蒸し 酸味ソース

Wok-fried Japanese beef sirloin, grain mustard sauce
国産牛ロースの煎り焼き 粒マスタードソース

— Please choose one dish from the following —
下記より好きなお食事を 1 品お選びください

Fried rice, hairy crab
毛蟹炒飯
Noodle soup, hairy crab
毛蟹汁そば
star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

Dessert
デザート

Chef's recommendation
料理長お勧め特選ディナー

Chef's recommended assorted appetizers
料理長お勧め前菜盛り合わせ

Braised dried abalone, Xinhua ham, oyster sauce
干し鮑のやわらか煮 金華ハムとオイスターソース風味

Peking duck, wrapped pancake, sweet bean sauce
北京ダック

Wok-fried medium fatty tuna, Chinese leek sauce
鮪中とろの煎り焼き 油淋ソース

— Please choose two dishes from the following —
下記の海鮮料理、肉料理より好きな 2 品をお選びください

Chef's

Daily recommended dish
本日おすすめ料理

Seafood

Xinhua ham soup, soft-shell turtle
すっぽん入り金華ハムスープ

Cantonese wok-fried abalone, bird's nest, king crab and egg white sauce
鮑の煎り焼き 海燕の巣添え タラバ蟹と卵白のソース

Chef's recommended lobster
料理長お勧めオマール海老料理

Shanghai braised sea bream, soy sauce
小鯛の醤油煮込み 上海風

Szechuan braised sea cucumber, spicy sauce
ナマコのピリ辛煮込み 四川風

Meat

Wok-fried Wagyu sirloin, three kinds of seasoning, steamed vegetables
黒毛和牛ロースの煎り焼き 三種の味わい 温野菜添え

Chinese shabu-shabu, Japanese beef sirloin, Japanese pepper
国産牛ロースのしゃぶしゃぶ 山椒風味

Today's noodles or rice
本日のお食事

Dessert
デザート