

「鳳凰」

～中国料理の王道 ふかのひれや北京ダックをコース仕立てで～

冷菜盛り合わせ

えび・小麦・乳成分・落花生

青鮫 ふかのひれの煮込み

小麦

北京ダック

えび・小麦

あわびと帆立貝柱のクリーム煮込み

小麦・乳成分

和牛サーロインの炒め 四川山椒の香り

小麦

ロブスターのチリソース煮

えび・小麦・卵

福建式あんかけ炒飯

えび・小麦・卵

究極の杏仁豆腐と中国菓子

小麦・卵・乳成分

1 名様 ¥21,000

2 名様より承ります。

Special Cold Appetizers

Braised "AOZAME" Shark's Fin

Roasted Duck Skin by Peking Style

Braised Abalone and Scallops in Cream Sauce

Sautéed Japanese Sirloin with Sichuan Pepper

Braised Lobster in Chili Sauce

Fried Rice with Starchy Sauce, Fujian Style

Special Almond Jelly and Chinese Sweets

¥21,000

*We accept from 2 persons