

# 「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 冬瓜添え

小麦

## 北京ダック

えび・小麦

まるごとあわびのセイロ蒸し 葱生姜風味

小麦

鱧の切り身揚げスパイスパウダー和え

えび・小麦

海老と万願寺とうがらしの揚げもの

和牛サーロインと賀茂なすの炒め 四川風

小麦

## 胡麻だれ涼麺

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 with Wax Gourd

Roasted Duck Skin

Steamed Whole Abalone with Ginger and Green Onion

Fried Conger Eel with Spice Powder,  
Fried Prawn and Manganji Pepper

Sautéed Japanese Sirloin and Kamo Eggplant by Sichuan Style

Chilled Noodles in Sesame Sauce

Special Almond Jelly and Chinese Sweets

¥21,000

\*We accept from 2 persons