

～ 春秋style北京ダックコース ～

中国飯店初にして唯一の北京式焼き窯で焼き上げた”春秋style北京ダック”を食べ尽くす！

お一人様 for one person ¥18,700 -税込(¥21,505-税サ込)

要予約:お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

期間:2026年4月25日(土)～5月31日(日)

〔 餐 前 小 吃 〕

～始まりの一品～

〔 前 菜 双 品 〕

季節の魚の紹興酒漬け

蜂蜜鴨肉パイ

〔 桃 膠 芙 蓉 炒 文 蛤 〕

蛤と桃の樹液の卵白炒め

〔 扁 尖 鴨 毛 鹿 湯 〕

北京式ダックの肉と骨からダシをとったスープを楽しむ！

毛鹿鮫のフカヒレ入り北京ダックスープ

〔 北 京 烤 鴨 〕

北京窯で焼き上げた春秋式北京ダックと油で揚げた広東式北京ダックの食べ比べ！

①北京式ダックと広東式ダックの食べ比べ

御1人様2本

②北京式ダック肉をお好みの調理法で 【レタス包み、XO醬炒め、豆豉炒め、麻辣炒めなど】 御1人様3枚

〔 魚 香 拌 時 蔬 〕

冷やし野菜の和えもの～魚香風味～

〔 梅 肉 翡 翠 炒 鮮 魷 魚 〕

アオリイカと梅肉の大葉炒め

〔 雪 菜 蟹 肉 炒 飯 〕

蟹肉と中国高菜の石焼きチャーハン

〔 吋 令 甜 品 〕

スイカゼリー～自家製バニラアイスクリーム添え～

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。

The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

