

# プリフィックスコース

以下の中より「8品」お選びいただけます。ただし、“特選料理”からは「2品」とさせていただきます。  
Please choose 8 items - limited to two items from “Special Recommendation” section.

## ～ 前菜 / Appetizer ～

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| 1 | <b>三種前菜の盛り合わせ</b><br>Three Kinds of Traditional Appetizers     | 2 | <b>フカヒレの姿煮 上湯ゼリー寄せ</b><br>Braised Shark Fin and <i>Shang-Tang</i> Jelly with Sichuan Pepper Sauce |
| 3 | <b>クラゲの和え物</b><br>Dressed Jellyfish                            | 4 | <b>蒸し鶏の二種ソース</b><br>Steamed Chicken with Leek Sauce and Spicy Sichuan Sauce                       |
| 5 | <b>国産豚の釜焼きチャーシュー</b><br>Traditional Chinese Roasted Sweet Pork | 6 | <b>ピータン</b><br>Pidan Egg  |

## ～ スープ / Soup ～

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 7 | <b>蟹肉と卵白のフカヒレスープ</b><br>Shark Fin Soup with Crabmeat and Egg White | 8 | <b>海鮮入り サンラータンスープ</b><br>Hot, Spicy and Sour Soup with Seafood |
|---|--|---|--|

## ～ 特選料理 (2品) / Special Recommendation (Limited to two items) ～

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 9  | <b>フカヒレの土鍋入り姿煮込み 上海風醤油煮込み</b><br>Braised Whole Blue Shark Fin with Shanghai-Style Soy Sauce                       | 10 | <b>北京ダック (2枚)</b><br>Roasted Duck Skin, Peking-Style (2 pieces) |
| 11 | <b>蝦夷鮑と彩り野菜の炒め (黒胡椒 又は 四川風唐辛子)</b><br>Stir-Fried Abalone and Vegetables (with Black Pepper or Sichuan Hot Pepper) |    |   |

## ～ 海鮮料理 / Seafood ～

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 12 | <b>大海老のチリソース煮込み</b><br>Braised Prawns with Chili Sauce                                    | 13 | <b>大海老とフルーツのマヨネーズ炒め</b><br>Deep-Fried Prawns and Fresh Fruits with Mayonnaise Sauce                       |
| 14 | <b>三種の海鮮と黄ニラの塩炒め</b><br>Stir-Fried Three Kinds of Seafood and Yellow Chives (Salt Flavor) | 15 | <b>甲イカと季節野菜の炒め (辛子 又は 大葉)</b><br>Stir-Fried Squid and Seasonal Vegetables (with Hot Pepper or Shiso Herb) |

## ～ 肉料理 / Meat ～

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 16 | <b>黒毛和牛スネ肉の黒酢煮込み</b><br>Braised Japanese Beef shin with Black Sweet Vinegar        | 17 | <b>牛肉と黄ニラの細切り塩炒め</b><br>Sautéed Shredded Beef and Yellow Chives (Salt Flavor)                                    |
| 18 | <b>牛肉と彩りピーマンの細切り炒め</b><br>Sautéed Shredded Beef and Green Pepper                   | 19 | <b>大山どりとカシューナッツの炒め (オイスター 又は 辛子)</b><br>Sautéed Daisen Chicken and Cashew Nuts (Oyster sauce or with Hot Pepper) |
| 20 | <b>大山どりの唐揚げ 四川朝天唐辛子炒め</b><br>Stir-Fried Chicken with Sichuan Red peppers and Spice | 21 | <b>栃木県産あさの豚のスプタ 黒酢ソース</b><br>Sweet and Sour <i>Asano</i> Pork with Black Sweet Vinegar                           |

## ～ 豆腐・玉子・野菜料理 / Tofu, Egg and Vegetable ～

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 22 | <b>四川産 花山椒入り 麻婆豆腐</b><br>Braised Tofu and Minced Beef in Chili Sauce with Sichuan Pepper  | 23 | <b>白い麻婆豆腐</b><br>Braised Tofu and Minced Chicken                            |
| 24 | <b>季節の青菜の炒め (塩味 又は ガリック)</b><br>Stir-Fried Seasonal Green Vegetable (with Salt or Garlic) | 25 | <b>8種野菜と干し貝柱の塩味炒め</b><br>Stir-Fried 8 Kinds of Vegetables and Dried Scallop |
| 26 | <b>揚げ茄子の台湾ソース</b><br>Deep-Fried Eggplant with Spicy Taiwanese Soy Sauce                   | 27 | <b>蟹と玉子の炒め</b><br>Crabmeat Omelet   |

## ～ 麺・飯 / Noodle and Rice ～

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 28 | <b>フカヒレの煮込みスープ麺 又は ご飯</b><br>Braised Shark Fin in Noodle Soup or Over Rice | 29 | <b>海鮮入りスープ麺 又は 焼きそば</b><br>Fried Noodles or Noodle Soup with Seafood                                   |
| 30 | <b>海鮮入りサンラータン麺</b><br>Hot, Spicy and Sour Noodle Soup with Seafood         | 31 | <b>長ネギとチャーシューの花山椒入りスープ麺</b><br>Noodle Soup with Shredded Roasted Pork and Leek (Sichuan Pepper Flavor) |
| 32 | <b>五目チャーハン</b><br>Fried Rice with Chop Suey                                | 33 | <b>蟹肉とレタスのチャーハン</b><br>Fried Rice with Crabmeat and Lettuce  |

## ～ デザート / Dessert ～

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 34 | <b>“やわらか” 杏仁豆腐</b><br>Creamy Almond Pudding | 35 | <b>本日のアイスクリーム</b><br>Today's Ice Cream  |
| 36 | <b>愛玉子ゼリー</b><br>Aiyu jelly                 | 37 | <b>蓮の実あんの ゴマ団子 (2個)</b><br>Deep-Fried Sesame Dumplings with Sweet Lotus Paste |

プリフィックスコースは、1テーブル皆さま同じお料理でお願いいたします。  
For “Pre-Fixed Course”, we serve same 8 items to everybody at your table.