

「ブルードラゴン」

～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

エビ・小麦・乳成分・落花生

上海蟹の蒸しもの（半身）

カニ・小麦

青鮫 ふかのひれの煮込み

小麦・乳成分

北京ダックとかに爪の揚げもの

エビ・カニ・小麦・卵

和牛サーロインと九条ねぎの炒め

小麦・乳成分

ロブスターのチリソース煮

エビ・小麦・卵

あわび入りおこわ ハスの葉包み蒸し

小麦・乳成分

究極の杏仁豆腐と二種デザート盛り合わせ

小麦・卵・乳成分

お一人様 ¥21,000

2名様より承ります。

Special Cold Appetizers

Steamed Half Shanghai Crab

Braised "AOSAME" Shark's Fin

Roast Duck Skin by Peking Style

and Deep Fried Stuffed Crab Claw

Sautéed Japanese Sirloin and "Kujo" Green Onion

Braised Lobster in Chili Sauce

Steamed Glutinous Rice and Abalone Wrapped in Lotus Leaf

Special Almond Jelly and Two kinds of Desserts

¥21,000

*We accept from 2 persons