

# 「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

青鮫 ふかのひれの煮込み

小麦・乳成分

北京ダック

エビ・小麦

ふぐの唐揚げ 四川山椒の香り

小麦・卵

和牛サーロインと季節野菜の炒め

小麦・乳成分

渡り蟹と春雨のバーベキューソース煮込み

エビ・カニ・小麦・乳成分

海老ワンタン入り汁そば

エビ・小麦・卵・乳成分

究極の杏仁豆腐と中国菓子

小麦・卵・乳成分

お一人様 ¥21,000

2名様より承ります。

Special Cold Appetizers

Braised "AOZAME" Shark's Fin

Roast Duck Skin by Peking Style

Fried Fugu with Sichuan Pepper Flavor

Sautéed Japanese Sirloin and Seasonal Vegetables

Braised Japanese Blue Crab and Vermicelli

Noodle Soup with Shrimp Won-Ton

Special Almond Jelly and Chinese Sweets

¥21,000

\*We accept from 2 persons