





## 翡翠<HISUI>

お1人様 7,900円(税込) 2名様より  
¥7,900 per person (Minimum order from 2 persons)

本日の前菜4種盛り合わせ  
4 Kinds of Assorted Appetizer

翡翠水餃子スープ  
Jade Dumpling Soup

真鯛と百合根の柚子塩炒め  
Stir-Fried Sea Bream and Lily Bulbs with Yuzu Salt

ソフトシェルクラブの唐揚げ 金砂粉かけ  
Crispy Soft-Shell Crab with Golden Egg Crumble

北京ダック えびせん添え  
Peking Duck with Shrimp Crackers

信州みゆきポークのチャイニーズコンポート包み 鎮江香酢ソース  
Wrapped Shinshu Miyuki Pork in Chinese Compote with Black Vinegar Sauce

チンコウコウズ

麻婆おやき  
Spicy Mapo Oyaki Dumpling

本日のデザート2種  
Today's Dessert

\*すべて消費税込みの料金となります\*The price includes the consumption tax

\*各メニューのアレルゲンに関するご案内は最終ページをご覧ください

\*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions



## 水晶＜SUISSHO＞

お1人様 9,900円(税込) 2名様より

¥9,900 per person (Minimum order from 2 persons)

### 本日の前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer

### タラバ蟹と卵白のふわふわ炒め

Stir-Fried Fluffy Egg White and King Crab

### 北京ダック えびせん添え

Peking Duck with Shrimp Crackers

### フカヒレのオイスター煮込み

Braised Shark Fin with Oyster Sauce

### 仔羊のスパイシー金砂粉焼き

Grilled Lamb with Spicy Golden Egg Crumble

### 信州プレミアム牛ミスジとレタスの炒飯

Fried Rice with Shinshu Premium Beef Chuck Flap and Lettuce

### 岡山県産黄ニラと海老の雲吞スープ

Shrimp Wontons Soup with Yellow Chives from Okayama Prefecture

### 本日のデザート3種

Today's Dessert

\*当日ご注文の場合はご提供までお時間を要します\*Walk-in order may take time to be served

\*すべて消費税込みの料金となります\*The price includes the consumption tax

\*各メニューのアレルゲンに関するご案内は最終ページをご覧ください

\*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions