



コース Course

17:30 ~ 22:00

■魏コース 5,000 円 (お一人様) Ghi Course

前菜三種盛合せ
Assorted Starter

若鶏のパリパリ唐揚げ
Crispy chicken

小籠包四種盛り
(上海、かにみそ、フカヒレ、トリュフ)
Assorted Soup Dumplings
(Shanghai, Shark's fin, Crab miso paste, Truffle)

牛肉のみそ炒めクレープ包み
Rolled Stir-fried Beef with miso sauce

大海老のチリソース
Stir-fried Shrimps with Chili Sauce

フカヒレスープ
Shark Fin Soup

カニとレタス炒飯
Fried Rice with Crab meat & lettuce

デザート
Dessert

■新地コース 7,000 円 (お一人様) Shinchi Course

前菜四種盛合せ
Assorted Starter

若鶏のパリパリ唐揚げ
Crispy chicken

小籠包四種盛り
(上海、かにみそ、フカヒレ、トリュフ)
Assorted Soup Dumplings
(Shanghai, Shark's fin, Crab miso paste, Truffle)

フカヒレの姿煮込み (ハーフ)
Braised Shark Fin (Half)

ホタテの湯引きガーリック風味
Half boiling scallop with the garlic flavor

フカヒレ、キャベツ、椎茸の蒸しスープ
Steamed soup with Shark's fin, cabbage and shiitake mushroom

上海カニみそのあんかけ炒飯
Starchy Sauce Fried Rice with Shanghai crab

デザート
Dessert

※表示価格に別途消費税をいただきます。

※各コース 2 名様以上で承りいたします。

※食材料の都合によりメニュー内容の一部が変更になる場合もございます。

※表示価格は税抜きになっております。写真はイメージです。



■特選新地コース

SHINCHI Special Selection Course

10,000 円（お一人様）

※ご予約制（3日前までにご予約ください）

前菜五種盛合せ

Assorted Starter

小籠包五種盛り（上海、かにみそ、フカヒレ、トリュフ、ポルチーニ）

Assorted Soup Dumplings (Shanghai, Shark's fin, Crab miso paste, Truffle, Porcini)

北京ダック（一人様2枚）

Beijing Duck

フカヒレの姿煮込み

Braised Shark Fin

国産和牛と季節野菜炒め

Stir-fried Wagyu and vegetable

薬膳蒸しスープ

Steamed soup with Shark's fin, cabbage and shiitake mushroom

上海カニみそのあんかけ炒飯

Starchy Sauce Fried Rice with Shanghai crab miso

デザート二種盛り

Dessert

■点心コース

Dim Sum Course

4,000 円（お一人様）

前菜三種盛合せ

Assorted Starter

春巻き

Deep Fried Spring Roll

小籠包四種盛り（上海、フカヒレ、かにみそ、トリュフ）

Assorted Soup Dumplings (Shanghai, Shark's fin, Crab miso paste, Truffle)

点心二種盛り（焼売、海老蒸し餃子）

Assorted Dim Dum (Steamed Meat Dumplings, Steamed Shrimp Dumplings)

焼小籠包

Pan fried Soup Dumplings

カニ身入りコーンスープ

Corn soup with Crab

五目炒飯

Fried Rice with Various Toppings

デザート

Dessert



※表示価格は税抜きになっております。写真はイメージです。