



コース Course

17:30~22:00 (L.O. 21:00)



魏コース ¥6,000

Ghi Course

本日の前菜

Today's Appetizer

小籠包四種盛り

Assorted Soup Dumplings

(上海、かにみそ、フカヒレ、トリュフ)

(Shanghai, Crab miso, Shark's Fin, Truffle)

フカヒレ姿煮込み (ハーフ)

Braised Shark's Fin (Half Size)

海老と野菜、松の実の炒め レタスで包んで

Stir-Fried Shrimps & Vegetables Lettuce Wrap

牛フィレと季節野菜のオイスターソース炒め

Stir-Fried Beef & Vegetables with Oyster Sauce

牡蠣入り麻婆豆腐

Mapo Tofu with Oyster

玉子炒飯

Egg Fried Rice

デザート

Dessert

新地コース ¥8,000

Shinchi Course

本日の前菜

Today's Appetizer

小籠包四種盛り

Assorted Soup Dumplings

(上海、かにみそ、フカヒレ、トリュフ)

(Shanghai, Crab miso, Shark's Fin, Truffle)

フカヒレの姿煮込み

Braised Shark's Fin

牛フィレと帆立のステーキ オイスターソース仕立

Steak Beef Fillet & Scallop with Oyster Sauce

鮮魚の蒸しもの カニ味噌あんかけ

Steamed Fresh Fish with Thick Sauce of Crab Miso

大海老とかぶらのウニ炒め

Stir-Fried Prawn and Turnip with Urchin

XO 醬炒飯

Fried Rice with XO Sauce

デザート二種盛り

Two kinds of Dessert

特選中国茶

Special Chinese Tea



コース Course

17:30~22:00 (L.O. 21:00)



特選新地コース ¥10,000

SHINCHI Special Selection Course

本日の前菜

Today's Appetizer

小籠包五種盛り

Assorted Soup Dumplings

(上海、かにみそ、フカヒレ、ポルチーニ、トリュフ)
(Shanghai, Crab miso, Shark's Fin, Porcini, Truffle)

北京ダック (お一人様1枚)

Beijing Duck

フカヒレ姿煮込み (大/ハーフサイズ)

Braised Shark's Fin (Large & Half size)

伊勢海老と春雨の煮込み

Braised Lobster and Vermicelli

和牛と活鮑のステーキ

トリュフオイスターソース

Steak Wagyu & Abalone

with Truffle Oyster Sauce

鮭と大葉の炒飯

Fried Rice with Salmon and Perilla

デザート二種

Two kinds of Dessert

特選中国茶

Special Chinese Tea

えびすコース ¥5,000

Ebisu Course

本日の前菜

Today's Appetizer

小籠包四種盛り

Assorted Soup Dumplings

(上海、かにみそ、フカヒレ、トリュフ)
(Shanghai, Crab miso, Shark's fin, Truffle)

春巻きと五目あげ餃子

Deep Fried Spring Roll & Meat Dumpling

海老とかぶらの炒め

Stir-Fried Shrimp and Turnip

チンジャオロース

Stir-fried Beef and Peppers

豚フィレ肉と小芋の黒酢仕立

Sweet & Sour Pork with Black Vinegar

じゃことしば漬けの炒飯

Dried Young Sardines & Shibazuke Fried Rice

デザート

Dessert

コース料理は2名様からお承りします。お料理の内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます。