

Menu Rika

梨華

お一人様 ¥10,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouches

ザクザク柿の種入り口水鳥と鮮魚のお刺身 新潟地酒の煎り酒ソース

Sashimi of waterfowl and seasonal fish with crunchy kaki-no-tane, served with Niigata local sake irizake sauce

にいがた地鶏翠鶏と根菜を使用し、じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Clay-pot steamed soup of Niigata free-range Suikei chicken and root vegetables, slowly steamed

新潟県産真鯛の麒麟蒸し栃尾揚げと共に 伝統のフィッシュソースで

Kirin-steamed Niigata sea bream with Tochio deep-fried tofu, traditional fish sauce

つなんポークの自家製XO醤炒め 彩り野菜添え

Stir-fried Tsunan pork in house-made XO sauce, with colorful vegetables

新潟県魚沼産コシヒカリを使用した炒飯に
くれない人参とたっぷりキノコの餡をかけて 漬物添え

Fried rice made with Uonuma Koshihikari rice from Niigata, topped
with crimson carrot and plentiful mushroom sauce, served with pickles

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt

右記よりチョイス

Choice of the right

マンゴープリン

Mango Pudding

自家製 ジャスミン豆花

House-made jasmine douhua (soft tofu pudding)

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

Menu Ranka

蘭華

お一人様 ¥13,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouche

新潟の郷土料理をイメージした七種パレット前菜

Seven-item palette appetizer inspired by Niigata local cuisine

にいがた地鶏翠鶏と根菜を使用し、じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Clay-pot steamed soup of Niigata free-range Suikei chicken and root vegetables, slowly steamed

北京ダック 新鮮な野菜と共にクレープに包んで

Peking Duck Wrapped in Crepe with Fresh Vegetables

新潟県産真鯛の麒麟蒸し栃尾揚げと共に 伝統のフィッシュソースで

Kirin-steamed Niigata sea bream with Tochio deep-fried tofu, traditional fish sauce

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Tender braised marbled Wagyu shoulder loin, with the aroma of Shaoxing wine

新潟県魚沼産コシヒカリを使用した炒飯

くれない人参とたっぷりキノコの餡をかけて 漬物添え

Fried rice made with Uonuma Koshihikari rice from Niigata, topped with crimson carrot and plentiful mushroom sauce, served with pickles

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt

右記よりチョイス
Choice of the right

マンゴープリン

Mango Pudding

自家製 ジャスミン豆花

House-made jasmine douhua (soft tofu pudding)

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

Menu Maturika

茉莉華

お一人様 ¥23,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouches

唐紅花スタイル九種のパレット ～初冬の装い～

Nine-item palette in Karakurenai style – early winter attire

吉切鮫フカヒレの姿煮 時間をかけて取った黄金色のスープ

Whole Shark Fin Soup of Yoshikiri Shark, Slowly Simmered Golden Broth

北京ダック 新鮮な野菜と共にクレープに包んで

Peking Duck Wrapped in Crepes with Fresh Vegetables

蝦夷鮑と平貝 彩り野菜添え 濃厚な上海蟹味噌のソース ズワイ蟹のあしらひ

Ezo abalone and flat shellfish with colorful vegetables, rich Shanghai crab miso sauce, garnished with snow crab

お口直しのシャーベット

Refreshing Sorbet

国産牛フィレ肉のステーキ 自家製XO醤ソース

Domestic Beef Fillet Steak with Homemade XO Sauce

右記よりチョイス
Choice of the right

国産牛A4サーロインステーキ 唐紅花式黒酢ソース

Domestic Beef Sirloin Steak with Karakurenai Black Vinegar Sauce

ピータン入り中華粥 三種の薬味添え

Chinese congee with century egg, served with three condiments

右記よりチョイス
Choice of the right

くれない人参とたっぷりキノコの餡かけ炒飯 漬物添え

Fried rice topped with crimson carrot and plentiful mushroom sauce, served with pickles

にいがた地鶏 翠鶏の鶏白湯麺 土鍋仕立て

Niigata Jidori "Midori" Chicken Paitan Noodles, Clay Pot Style

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt

マンゴープリン

Mango Pudding

右記よりチョイス
Choice of the right

自家製 ジャスミン豆花

House-made jasmine douhua (soft tofu pudding)

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.