

CHINA SHADOW

OKA

【凰嘉】

¥12,000

Assorted Appetizers

特色彩美四拼盆 - 彩華やか前菜 4 種盛り合わせ



Steamed Chinese Soup, Ishigaki Pork Spare Ribs and Chinese Melon

冬瓜排骨湯 - 南ぬ豚骨付きバラ肉と冬瓜 薬膳蒸しスープ



Soup Dumplings

上湯小籠包 - 上海ショールンポー



Prawns in Chili Sauce

乾焼大蝦球 - 大海老のホットチリソース



Steamed Leopard Coral Grouper with Shell Ginger

月桃蒸島魚塊 - アカジンミーバイの月桃強火蒸し



Stir Fried Leafy Green Vegetable with Ishigaki Sea Salt

清淡炒蔬菜 - 青菜の塩炒め 石垣の天日塩



Ishigaki Beef Tendon Mapo Tofu

石垣牛筋麻婆島豆腐 - 石垣牛筋マーボー島豆腐



Fried Rice with Ishigaki Eggs and Green Onions

青葱蛋炒飯 - 石垣島産卵と青ネギのチャーハン



Mango Pudding / Japanese Pepper Infused Ganache / Tropical Fruit

鳳城精甜品 - マンゴープリン 山椒香る生チョコ 南国フルーツ



SAIKA

【彩華】

¥8,000

Trio of Seasonal Appetizers

什錦盆菜 - 季節の前菜 3 種盛り合わせ



Chilled Local Pumpkin Soup

涼南瓜湯 - 島南瓜の冷製スープ



Trio of Steamed Dim Sum

三式蒸点心 - 蒸し点心 3 種



Stir Fried Shrimps and Leafy Green Vegetables with Ishigaki Salt

清炒蔬菜 - 海老と青菜 石垣の塩炒め



Sweet and Sour Ishigaki Pork with Black Vinegar Sauce

黒醋酢猪 - 南ぬ豚の黒酢すぶた



Aosa Seaweed and Egg Soup

緑紫菜蛋湯 - アーサ玉子スープ



Fried Rice with Crab Meat and Vegetables

広東香炒飯 - 蟹肉入り五目チャーハン



Almond Jelly

杏仁豆腐 - アンニン豆腐



KIDS PLATE

【お子様プレート】

¥3,000

Corn Soup

コーンスープ



Steamed Chicken Salad

蒸し鶏中華サラダ



Deep Fried Spring Rolls and Pork Dumplings

春巻き 焼売



Stir Fried Shrimps with Eggs

海老の玉子炒め



Fried Rice with Barbecued Pork

叉焼チャーハン



Almond Jelly

杏仁豆腐



※The minimum order is two for our course meals. .

※コースメニューは2名様より承ります。

※Price includes consumption tax and service charge.

※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。