

YAMATO

(DINNER)

始まりのスープ
Soup of the Beginning

奈良 茶粥
Nara-Style Tea Rice Porridge

前菜7種盛り合わせ
7 kinds of appetizers

飛鳥古代米と気仙沼産フカヒレ煮込み
Braised Shark Fin from Kesenuma with Asuka Ancient Rice

自家製蘇と海老とズワイ蟹のハムスイコー
Crispy Ham Sui Gok with House-Made So, Prawns, and Snow Crab

古都華とキャビア 紹興酒アイス最中
Kotoka Strawberry and Caviar, Shaoxing Wine Ice Cream Monaka

奈良県産緑豆と鮑 旬魚の蒸し物 魚香ソース
Steamed Abalone and Seasonal Fish with Nara-Grown Vegetables in Yu-Xiang Sauce

ヤマトポークバラ肉と8年黒酢酢豚又は
自家製ひしおと和牛サーロインの炒め
Sweet and Sour Yamato Pork with 8-Year Aged Black Vinegar
or Wok-Fried Wagyu Sirloin with House-Made Hishio Soy Ferment

奈良県三宅町金胡麻の担々麺又は
奈良町近藤豆腐の白い麻婆豆腐
Miyake Town, Nara Golden Sesame Tantan Noodles
or White Mapo Tofu Featuring Kondō Tofu of Naramachi

大和茶 竹炭団子
Yamato Tea Bamboo Charcoal Rice Dumplings

本日のデザート盛り合わせ
Assorted Desserts of the Day

¥ 12,000 (税込み、サ別)

Chinese Restaurant
SHUN-GYO



SHUNGYO

(DINNER)

始まりのスープ
Soup of the Beginning

奈良 茶粥
Nara-Style Tea Rice Porridge

前菜7種盛り合わせ
7 kinds of appetizers

倭鴨の自家製釜焼き 北京ダック風
Homemade Roasted Yamato Duck, Beijing Duck Style

飛鳥古代米と気仙沼産フカヒレ煮込み
Braised Shark Fin from Kesenuma with Asuka Ancient Rice

自家製蘇と海老とズワイ蟹のハムスイコー
Crispy Ham Sui Gok with House-Made So, Prawns, and Snow Crab

古都華とキャビア 紹興酒アイス最中
Kotoka Strawberry and Caviar, Shaoxing Wine Ice Cream Monaka

奈良県産野菜と鮑 旬魚の蒸し物 魚香ソース
Shiroryu Miwa Somen Noodles with Clam Soup

ヤマトポークバラ肉と8年黒酢酢豚又は
自家製ひしおと和牛サーロインの炒め
Sweet and Sour Yamato Pork with 8-Year Aged Black Vinegar
or Wok-Fried Wagyu Sirloin with House-Made Hishio Soy Ferment

奈良県三宅町金胡麻の担々麺又は
奈良町近藤豆腐の白い麻婆豆腐
Miyake Town, Nara Golden Sesame Tantan Noodles
or White Mapo Tofu Featuring Kondō Tofu of Naramachi

大和茶 竹炭団子
Yamato Tea Bamboo Charcoal Rice Dumplings

本日のデザート盛り合わせ
Assorted Desserts of the Day

¥ 15,000 (税込み、サ別)

Chinese Restaurant
SHUN-GYO



SPECIAL

(DINNER)

その日に入荷した高級食材をふんだんに使用したシェフお任せのプレミアムコース

始まりのスープ
Soup of the Beginning

奈良 茶粥
Nara-Style Tea Rice Porridge

春日大社の愛敬祝儀膳風
Kasuga Taisha-Inspired Auspicious Feast

倭鴨の自家製釜焼き 北京ダック風
House-Roasted Yamato Duck, Beijing Style

飛鳥古代米と鮑ステーキ 気仙沼産フカヒレ煮込み
Kesenuma Shark Fin, Braised, with Abalone Steak and Asuka Ancient Rice

自家製蘇とアスパラガスの伊勢海老の煮込み
Braised Ise Spiny Lobster with House-Made So and Asparagus

奈良県産野菜と旬魚の蒸し物 魚香ソース
Steamed Seasonal Fish with Nara-Grown Vegetables in Yu-Xiang Sauce

春暁特製 仏跳牆
Shungyo's Signature Buddha Jumps Over the Wall

ヤマトポークバラ肉と8年熟成黒酢の酢豚
Sweet and Sour Yamato Pork with 8-Year Aged Black Vinegar

奈良三宅町の金胡麻入り担々麺 又は
奈良町近藤豆腐の白い麻婆豆腐
Dandan Noodles with Golden Sesame from Miyake, Nara
or
White Mapo Tofu with Kondō Tofu from Naramachi

大和茶 竹炭団子
Yamato Tea and Bamboo Charcoal Rice Dumplings

デザート盛り合わせ
Dessert Assortment

※都度料理長がメニューを考案しますのであくまでも参考メニューでございます。ご了承下さいませ。

¥ 18,000 (税込み、サ別)

Chinese Restaurant
SHUN-GYO

