

点菜 北京烤鸭

北京ダック

パリッと高温で焼き上げた
ジューシーな味わい

広東式の釜で、約 300 度まで温度を
上げパリッと焼き上げました。

高温で焼き上げたジューシーなダックの
皮とネギ、キュウリ、中国の甘い味噌
「甜麵醬 (テンメンジャン)」の味わいと
食感をお楽しみ下さい。

Crispy yet juicy taste
by roasting at high temperature

Roasting at a temperature of 300 degrees
in a Cantonese-style closed oven creates a
crisp skin. Accompanied
with cucumber and spring onion with
Tianmianjian (Chinese sweet bean sauce).
Enjoy the succulent duck skin
and its fine texture



「写真はイメージです」
*Photos are for illustrative purposes only

北京填皮鴨

- 1/3 羽 (4 枚) One-third, 4 slices..... ¥ 6,000
- 1/2 羽 (6 枚) Half, 6 slices ¥ 9,000
- 1 羽 (12 枚) Whole, 12 slices..... ¥ 18,000

※スタッフが目の前で巻いてご提供いたします。

*Staff will prepare vegetables wrapped in a slice of skin for you at your table.



※当店では国内産のお米を使用しております。 We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。 The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.