

Poppy

ポピーコース

スタンダードなメニューをカジュアルに楽しむコース

Rinkaso Casual and Standard Menu

¥4,500

1名様 Price per Person
2名様より承ります min. 2 persons

おすすめ TAPAS 4種盛り合せ
Four Varieties of Assorted Tapas of the Day

本日のおすすめスープ
Soup of the Day

上海小籠包
Steamed Original Xiao Long Bao

海老と季節野菜のあっさり炒め
Wok Fried Shrimp with Seasonal Vegetables

鶏肉とカシューナッツの炒め
Chicken Sautéed with Freshly Roasted Cashew Nuts

あっさり生姜チャーハン
Ginger Flavored Stir Fried Rice

杏仁豆腐
Almond Flavored Jello

Lilly

リリーコース

鈴華荘オリジナルの TAPAS を存分に楽しめるコース
Chef's Tasting Menu of Rinkaso Signature Tapas

¥6,600

1名様 Price per Person
2名様より承ります min. 2 persons

冷菜

Cold Tapas

名物 よだれ鶏
~四川風蒸し鶏の冷菜~
House Specialty
~Steamed Cold Chicken in Spicy Sauce~

春雨のトリュフ和え
Vermicelli tossed in Savory Truffle Sauce

木くらげのわさび和え
Black Fungus Mushrooms
and Cucumber in Wasabi Sauce

筍とさやいんげんの辛味和え
Tossed Bamboo Shoot and String Bean

干し豆腐のサラダ仕立て
Pressed Bean Curd

温菜

Hot Tapas

自家製 釜焼きチャーシュー
Char Siu, Chinese BBQ Pork

トリッパのトマト煮込み
chinese 香辣仕立て
Braised Trippa with Tomato and Sichuan
Style Spicy Sauce

つぶ貝の湯引き 葱オイル掛け
Whelk seasoned with Scallion Oil

大根餅の chinese コロッケ
Chinese Radish Cake in Croquette Style

砂肝のコンフィ 大葉和え
Chicken Gizzard Confit with Shiso Leaves

点心・料理・飯・デザート

Main Dishes

ゆず胡椒小籠包
Steamed Yuzu Spice Xiao Long Bao

海老と季節野菜の黒胡椒炒め
Wok Fried Shrimp and Seasonal Vegetables with Fresh Ground Black Pepper

自家製チャーシュー入り黒醤油チャーハン
Fried Rice Flavored with Savoury Black Chinese Soy Sauce

柔らかか杏仁プリン、木苺ソース添え
House Original Almond Pudding

Jasmine

ジャスミンコース

鈴華荘オリジナル TAPAS と上海料理を楽しむコース

Fusion of Rinkaso Tapas
and Shanghai Cuisine

¥8,800

1名様 Price per Person
2名様より承ります min. 2 persons

おすすめ TAPAS 5種盛り合せ
Five Varieties of Assorted Tapas of the Day

名物 上海蟹の濃厚味噌グラタン
House Specialty~Shanghai Crab Roe Casserole au Gratin~

鈴華荘 特製フカヒレスープ
Rinakso's Specialty Shark's Fin Soup

ロブスタービスク小籠包
Steamed Lobster Bisque Xiao Long Bao

海老と季節野菜の黒胡椒炒め
Wok Fried Shrimp and Seasonal Vegetables with Fresh Ground Black Pepper

スペアリブと山芋の黒酢和え、ベリーソース添え
Sparerib and Japanese Yam dressed in Black Vinegar, garnished with Berry Fruit Sauce

タラバ蟹入りレタス炒飯
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

本日の特製デザート
Special Dessert of the Day

Magnolia

木蓮コース

伝統のフカヒレ煮込みと
鈴華荘オリジナル創作料理を堪能する特選コース

Rinkaso's Recommendation Luxury Dinner Course

¥12,000

1名様 Price per Person

2名様より承ります min. 2 persons

アミューズ

Amuse-bouche

牡丹海老の紹興酒漬け入り、鈴華荘特製6種前菜盛り合せ

Seasonal Hors d'œuvres of the Day

絶品フカヒレの白湯煮込み

Rinkaso's Signature Dish~"House Special" Braised Shark's Fin~

釜焼き北京ダック 薄クレープ包み

Beijing Style Roasted Duck

海老の二種ソース盛り合せ

~ 野菜のあっさり炒め & wasabi マヨソース仕立て ~

Wok Fried Shrimp with Seasonal Vegetables
and Shrimp dressed in Wasabi Mayonnaise Sauce

名物 上海蟹の濃厚味噌グラタン

House Specialty~Shanghai Crab Roe Casserole au Gratin~

黒豚ロースのステーキ、Chefの特製ソース仕立て

Mouthwatering Japanese Kurobuta (pork) Fillet sauteed in Chef's Original Sauce

ホタテと黄ニラのあっさり焼きそば

Pan Fried Noodles with Scallops and Yellow Leek

2019年度 横浜中華街スイーツコンテスト「最優秀金菓賞」受賞

MANGO MANGO!!

Our 2019 Prizewinning and Mouthwatering Mango Sago Pudding

Orchid

蘭コース

「伝統×創作」をテーマに、
選び抜かれた素材を贅沢に使用した特上コース

Rinkaso's Signature Menu
“Authentic and House Original Fusion” Course

¥16,000

1名様 Price per Person
2名様より承ります min. 2 persons

アミューズ
Amuse-bouche

牡丹海老の紹興酒漬け入り、鈴華荘特製6種前菜盛り合せ
Seasonal Hors d'œuvres of the Day

極品 フカヒレ姿の特製白湯煮込み
Rinkaso's Signature Dish ~Tender Whole Shark's Fin Braised

釜焼き北京ダック 薄クレープ包み
Beijing Style Roasted Duck

伊勢海老の自家製チリソース煮込み
Wok Fried Ise Lobster in Hot Chili Sauce

名物 上海蟹の濃厚味噌グラタン
House Specialty~Shanghai Crab Roe Casserole au Gratin~

牛肉の赤ワイン黒胡椒ソース仕立て
Wok Fried Tender Beef Fillet in Black Pepper Sauce flavored with Red Wine

絶品 蓮の葉巻き 中華おこわ
Steamed Chinese Sticky Rice served in Lotus Leaf

2019年度 横浜中華街スイーツコンテスト「最優秀金菓賞」受賞
MANGO MANGO!!
Our 2019 Prizewinning and Mouthwatering Mango Sago Pudding

香り高い、台湾産 高級烏龍金萱茶
Superior Oolong Jing Xian Tea with a Sweet Aroma



Rinkaso

鈴華荘コース

厳選された気仙沼産のフカヒレ姿を中心に、
伊勢海老、アワビ、和牛など
贅沢に心ゆくまで味わっていただく極上コース

Rinkaso's Superior Dinner Course,
Exceptional Choices of the Finest Ingredients

¥25,000

1名様 Price per Person
2名様より承ります min. 2 persons

アミューズ
Amuse-bouche

牡丹海老の紹興酒漬け入り、鈴華荘特製6種前菜盛り合せ
Seasonal Hors d'œuvres of the Day

タラバ蟹入り 極上ヨシキリ鮫の尾びれを使った
フカヒレ姿の特製白湯煮込み
Rinkaso's Signature Dish~"House Special" Large Whole Braised Yoshikiri Shark's Fin

釜焼き北京ダック 薄クレープ包み
Beijing Style Roasted Duck

伊勢海老の二種ソース盛り合せ
～ 野菜のあっさり炒め & 特製チリソース仕立て ～
Wok-Fried Ise Lobster with Seasonal Vegetables and Hot Chili Sauce

特選 アワビの姿 オイスターソース煮込み、季節の野菜と共に
Whole Abalone and Seasonal Vegetables Braised in Oyster Sauce

黒毛和牛の赤ワイン黒胡椒ソース仕立て
Wok Fried "Wagyu Beef" Fillet in Black Pepper Sauce flavored with Red Wine

絶品 蓮の葉巻き 中華おこわ
Steamed Chinese Sticky Rice served in Lotus Leaf

2019年度 横浜中華街スイーツコンテスト「最優秀金菓賞」受賞
MANGO MANGO!!
Our 2019 Prizewinning and Mouthwatering Mango Sago Pudding

香り高い、台湾産 高級烏龍金萱茶
Superior Oolong Jing Xian Tea with a Sweet Aroma