

お正月特別メニュー

New Year Special Menu

2024年12月31日(火)～2025年1月3日(金)

December 31, 2024 - January 3, 2025

お一人様 ¥21,000 (消費税・サービス料込)

21,000 yen per person

每位拼盆	広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り) Assorted Cold Appetizer (Served individually)
蟹黄魚翅	かにの卵入りふかひれのスープ Shark Fin and Crab Roe Soup
金陵片鴨	北京ダック Roast Duck Skin, Peking Style
鴛鴦海鮮	海鮮二種の盛り合わせ Assorted Seafood (2 Kinds) ・蝦夷鮑のクリーム煮込み ココット仕立て Braised Abalone with Cream Sauce in Cocotte ・大海老のチリソース煮 Braised Prawn with Chili Sauce
豉汁両牛	牛肉の中国黒豆味噌ソース 二種の調理法で Sautéed and Braised Beef with Black Bean Sauce
八珍炒飯	五目炒飯 Fried Rice with Chop Suey
双果豆腐	二種のフルーツ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Two Seasonal Fruit
椰糯米糍	白玉団子 ココナッツ風味 Coconut-flavored Rice Dumpling

コースメニューは、お二人様より承ります。
Minimum Order - 2 persons.

お正月お子様メニュー

New Year Children's Menu

2024年12月31日(火)～2025年1月3日(金)

December 31, 2024 - January 3, 2025

お一人様 ¥10,000 (消費税・サービス料込)

10,000 yen per person

盛り合わせプレート

Assorted Plate

焼売蝦餃

シューマイ・海老蒸し餃子

Pork Dumpling・Shrimp Dumpling

百花蟹手

かにの手の揚げ物

Deep-fried Stuffed Crab Claw

麻蓉蝦球

大海老のマヨネーズ炒め

Sautéed Prawns with Mayonnaise Sauce

糖醋鶏球

鶏の唐揚げ 甘酢かけ

Sweet and Sour Chicken

海蜇皮

くらげの冷菜

Jelly Fish

八珍炒飯

五目炒飯

Fried Rice with Chop Suey

鮮果豆腐

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Fresh Fruit