

コースメニューは、お二人様より承ります。

Minimum Order - 2 persons.

桃

お一人様 ¥12,600 (消費税・サービス料込)

12,600 yen per person

每位冷拼盆

特製盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Specially-assorted Cold Appetizer (Served individually)

鶏茸生魚翅

広東式ふかひれのスープ

Shark Fin Soup, Cantonese Style

百花炸蟹手

かにの手の揚げもの

Deep-fried Stuffed Crab Claw

挟蒸魚帶子

白身魚と帆立貝の挟み蒸し

Steamed Scallop and Fish

紅米東坡肉

赤米入り豚肉の角煮

Braised Pork with Red Rice Sauce

花 卷

花卷

Steamed Chinese Bread

蝦仁香炒飯

海老炒飯

Fried Rice with Shrimp

時果甜豆腐

季節のフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Seasonal Fruit

特色美甜心

一口菓子

Chinese Pastry

蓮

お一人様 ¥16,000 (消費税・サービス料込)

16,000 yen per person

広式毎拼盆

特製盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Specially-assorted Cold Appetizer (Served individually)

八珍生魚翅

五目入りふかひれのスープ

Shark Fin and Chop Suey Soup

広東烤鴨餅

広東ダック

Roast Duck, Cantonese Style

蘭花鮮帶子

帆立貝とブロッコリーの炒め

Sautéed Scallops with Broccoli

乾焼明蝦球

大海老のチリソース煮

Braised Prawns with Chili Sauce

広式古老肉

酢豚

Sweet and Sour Pork

八珍香炒飯

五目炒飯

Fried Rice with Chop Suey

双果西米露

二種のフルーツ入りタピオカココナッツミルク

Tapioca in Coconut Milk with 2 Seasonal Fruit

特色美甜心

一口菓子

Chinese Pastry

コースメニューは、お二人様より承ります。

Minimum Order - 2 persons.

菊

お一人様 ¥26,200 (消費税・サービス料込)

26,200 yen per person

富貴華宴碟

特製盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Specially-assorted Cold Appetizer (Served individually)

銀器炆排翅

ふかひれの姿煮込み 銀器入り

Braised Whole Shark Fin

金陵片皮鴨

北京ダック

Roast Duck Skin, Peking Style

鴛鴦双海鮮

海鮮二種の盛り合わせ

Assorted Seafood (2 Kinds)

・蝦夷鮑の葱生姜蒸し

Braised Abalone with Ginger and Green Onions

・ロブスターの中国黒豆味噌炒め

Sautéed Lobster with Black Bean Sauce

醋留和牛肉

和牛の辛子炒め 黒酢風味

Sautéed Wagyu with Chili and Black Vinegar

素菜燴炒麵

野菜焼きそば

Fried Noodles with Vegetables

鮮果甜豆腐

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Fresh Fruit

香炸芝麻球

胡麻付き揚げ菓子

Fried Sesame Dumpling

桜

お一人様 ¥32,000 (消費税・サービス料込)

32,000 yen per person

艶紅華宴碟

特製盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Specially-assorted Cold Appetizer (Served individually)

白湯大排翅

ふかひれの姿煮込み 白湯仕立て

Braised Whole Shark Fin

金陵片皮鴨

北京ダック

Roast Duck Skin, Peking Style

上湯炒龍鮑

伊勢海老と蝦夷鮑の広東風炒め

Sautéed Japanese Spiny Lobster and Abalone, Cantonese Style

洋葱酥和牛

和牛のステーキ 中国黒豆ソース 陶板仕立て

Sautéed Wagyu with Black Bean Sauce

蝦雲吞湯麵

海老ワンタン入りつゆそば

Noodle Soup with Shrimp Wonton

古式鮮果凍

季節のフルーツ入り古式杏仁豆腐

Special Almond Jelly with Fresh Fruit

奶王芝麻球

カスタード入り胡麻付き揚げ菓子

Fried Sesame Dumpling with Custard Cream

コースメニューは、お二人様より承ります。

Minimum Order - 2 persons.

牡丹

お一人様 ¥39,000 (消費税・サービス料込)

39,000 yen per person

珍珠及第粥

キャビア入りお粥

Rice Porridge with Caviar

萬寿華宴碟

特製盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Specially-assorted Cold Appetizer (Served individually)

正宗佛跳墙

特選山海珍味の蒸し煮スープ

Chinese Soup with Stewed Shark Fin, Chinese Vegetables and Seafood

金陵片皮鴨

北京ダック

Roast Duck Skin, Peking Style

白灼醉龍鮑

伊勢海老と蝦夷鮑の湯引き

Boiled Japanese Spiny Lobster and Abalone

鵝肝煎和牛

和牛フィレステーキ フォワグラ添え

Sautéed Wagyu with Foie Gras

蟹肉扒炒飯

かに肉入りあんかけ炒飯

Sautéed Crabmeat Served on Fried Rice

頂上湯燕窩

燕の巣の澄ましスープ

Bird's Nest Soup

蜜瓜盅雪糕

メロンの器入り杏仁アイスクリーム

Almond Ice Cream in Melon

地果芝麻球

苺入り胡麻付き揚げ菓子

Fried Sesame Dumpling with Strawberry