

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 ¥14,500 (消費税・サービス料込)

14,500 yen per person

每位冷拼盆

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

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

百花炸蟹手

かにの手の揚げもの

Deep-fried Stuffed Crab Claw

挾蒸魚蝦仁

白身魚と海老の挟み蒸し

Steamed Shrimp and Fish

紅焼牛肉脯

牛ばら肉の醤油煮込み

Braised Beef with Soy Sauce

花 卷

花卷

Steamed Chinese Bread

老抽醬炒飯

黒醬油炒飯

Fried Rice with Black Soy Sauce

檸檬甜豆腐

杏仁豆腐 レモン添え

Almond Jelly with Lemon

特色美甜心

一口菓子

Chinese Pastry

蓮

お一人様 ¥18,000 (消費税・サービス料込)

18,000 yen per person

広式每拼盆

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

紅焼扒魚翅

醤油味のふかひれ煮込み

Braised Shark Fin with Soy Sauce

甜醬和牛卷

和牛の薄皮巻き

Sautéed Wagyu with Bean Curd Skin

豉汁釀帶子

帆立貝の海老真丈煎り焼

Sautéed Scallops with Black Bean Sauce

辣炒明蝦球

大海老の辛子炒め

Sautéed Prawns with Chili

黒醋古老肉

黒酢豚

Sweet and Sour Pork with Black Vinegar Sauce

八珍香炒飯

五目炒飯

Fried Rice with Chop Suey

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

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 ￥27,000 (消費税・サービス料込)

27,000 yen per person

富貴華宴碟

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

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

鴛鴦彩海鮮

海鮮二種の盛り合わせ

Assorted Seafood (Two Kinds)

・蝦夷鮑の葱生姜蒸し

Steamed Abalone with Ginger and Green Onions

・ロブスターのチリソース煮

Braised Lobster with Chili Sauce

黒椒炒和牛

和牛の黒胡椒炒め

Sautéed Wagyu with Black Pepper

頂上湯光麵

つゆそば

Noodles Soup

古式杏仁凍

古式杏仁豆腐

Special Almond Jelly

奶王糯米糍

カスタード入り白玉団子 ココナッツ風味

Coconut-flavored Custard Rice 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

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

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

貝醬炒龍鮑

伊勢海老と蝦夷鮑のXO醬炒め

Sautéed Japanese Spiny Lobster and Abalone with XO Sauce

豉汁煎和牛

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

葱鶏絲湯麵

鶏肉細切り葱入りつゆそば

Noodle Soup with Shredded Chicken and Green Onions

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

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

竹筴及第粥

衣笠茸入りお粥

Rice Porridge with Bamboo Pith

萬寿華宴碟

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

正宗佛跳墙

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

紙包蟹龍鮑

伊勢海老とタラバがに、蝦夷鮑の紙包み焼

Baked Japanese Spiny Lobster, Crab and Abalone Wrapped in Paper

鵝肝煎和牛

和牛ステーキ フォワグラ添え 中国黒豆味噌ソース

Sautéed Wagyu with Foie Gras Black Bean Sauce

福建式炒飯

福建風あんかけ炒飯

Sautéed Seafood and Vegetables Served on Fried Rice

鶏茸燕窩湯

卵の白身入り燕の巣のスープ

Bird's Nest and Egg White Soup

木瓜盅雪糕

パパイヤの器入り杏仁アイスクリーム

Almond Ice Cream in Papaya

時果糯米糍

季節のフルーツ入り白玉団子 ココナッツ風味

Coconut-flavored Seasonal Fruit Rice Dumpling