

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

每位冷拵盆

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

干貝生魚翅

干し貝柱入りふかひれのスープ

Shark Fin and Scallop Soup

麵包明蝦球

大海老のトースト揚げ

Prawn Toast

和牛安仁菘

和牛入りレタス包み

Sautéed Wagyu Lettuce Wraps

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

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

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)

鮑鶏絲魚翅

あわびと鶏の細切りふかひれのスープ

Shark Fin, Chicken and Shredded Abalone Soup

百花炸蟹手

かにの手の揚げもの

Deep-fried Stuffed Crab Claw

貝醬炒帶子

帆立貝のXO醬炒め

Sautéed Scallops with XO Sauce

乾焼明蝦球

大海老のチリソース煮

Braised Prawns with Chili Sauce

港式古老肉

酢豚 香港スタイル

Sweet and Sour Pork, Hong Kong Style

燴湯香炒飯

スープかけ炒飯

Fried Rice Soup

双果甜豆腐

二種のフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Two 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)

紅焼燴排翅

ふかひれの姿煮込み

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)

・蝦夷鮑のあおさ蒸し

Steamed Abalone with Sea Lettuce

・ロブスターのチリソース煮

Braised Lobster with Chili Sauce

豆豉汁両牛

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

葱叉焼湯麵

チャーシュー細切り葱入りつゆそば

Noodle Soup with Shredded "Cha Siu" and Green Onions

古式杏仁凍

古式杏仁豆腐

Special Almond Jelly

蓮蓉糯米糍

白玉団子 ココナッツ風味

Coconut-flavored 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)

菲銀芽排翅

黄ニラともやし入りふかひれの姿煮込み

Braised Whole Shark Fin with Yellow Chives and Bean Sprouts

金陵片皮鴨

北京ダック

Roast Duck Skin, Peking Style

醉上湯龍鮑

伊勢海老と蝦夷鮑の広東風炒め

Sautéed Japanese Spiny Lobster and Abalone, Cantonese Style

醋留牛肉片

和牛の辛子炒め 黒酢風味

Sautéed Wagyu with Chili and Black Vinegar

蟹肉扒炒飯

かに肉入りあんかけ炒飯

Sautéed Crabmeat Served on Fried Rice

清湯

澄ましスープ

Clear Soup

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

珍珠及第粥

キャビア入りお粥

Rice Porridge with Caviar

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

蒜蒸醉龍鮑

伊勢海老と蝦夷鮑のんにく蒸し

Steamed Japanese Spiny Lobster and Abalone with Garlic

鵝肝煎和牛

和牛ステーキ フォワグラ添え 黒豆味噌ソース

Sautéed Wagyu with Foie Gras

紅焼翅湯麵

ふかひれ入りあんかけつゆそば

Shark Fin Served on Noodle Soup

蜜瓜西米露

メロン入りタピオカココナッツミルク

Tapioca in Coconut Milk with Melon

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