

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 ¥15,000 (消費税・サービス料込)

15,000 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)

鶏絲生魚翅

鶏の細切りふかひれのスープ

Shark Fin and Shredded Chicken Soup

甜醬和牛卷

和牛の薄皮卷

Sautéed Wagyu with Bean Curd Skin

姜葱挾魚蝦

白身魚と海老の挟み蒸し 葱生姜風味

Steamed Shrimp and Fish with Ginger and Green Onions

木耳炆扣肉

皮付き豚肉角切り味噌煮込み きくらげ添え

Braised Pork with Wood Ear Mushrooms

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 ¥18,500 (消費税・サービス料込)

18,500 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)

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

露笋炒帶子

帆立貝とアスパラガスの炒め

Sautéed Scallops and Asparagus

乾焼明蝦球

大海老のチリソース煮

Braised Prawns with Chili Sauce

糖醋汁魚塊

白身魚の切り身唐揚げ甘酢かけ

Sweet and Sour Fish

和牛末炒飯

和牛と生姜入り炒飯

Fried Rice with Wagyu and Ginger

芒果西米露

タピオカ入りマンゴーココナッツミルク

Tapioca in Mango Coconut Milk

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 ¥28,000 (消費税・サービス料込)

28,000 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)

銀器皇排翅

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)

・蝦夷鮑のクリーム煮込み ココット仕立て

Braised Abalone with Cream Sauce in Cocotte

・ロブスターのチリソース煮

Braised Lobster with Chili Sauce

黒椒和牛条

和牛の黒胡椒炒め

Sautéed Wagyu with Black Pepper

鹹菜絲湯麵

高菜入りつゆそば

Noodle Soup with Shredded Mustard Green Pickles

雙果杏仁凍

二種のフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Two Seasonal Fruits

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

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

奶麻酔龍鮑

伊勢海老と蝦夷鮑のクリームマヨネーズソース

Sautéed Japanese Spiny Lobster and Abalone with Cream and Mayonnaise Sauce

豉汁煎和牛

和牛のステーキ 黒豆味噌ソース

Sautéed Wagyu with 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

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

蓮蓉糯米糍

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.

牡丹

お一人様 ¥39,000 (消費税・サービス料込)

39,000 yen per person

烏子及第粥

カラスミ入りお粥

Rice Porridge with Dried Mullet Roe

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

白灼醉龍鮑

伊勢海老と蝦夷鮑の湯引き

Boiled Japanese Spiny Lobster

烏龍冰淇淋

ウーロン茶のグラニテ

Oolong Tea Granite

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

鰻魚片炒飯

うなぎ入り炒飯

Fried Rice with Eel

頂上湯燕窩

燕の巣の澄ましスープ

Bird's Nest Soup

杏仁炎雪糕

あんずジュビレ

Apricot Jubilee