

紅玉

お一人様 ¥7,900 (消費税・サービス料込)

7,900 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)

豆腐皮魚翅

湯葉入りふかひれのスープ

Shark Fin and Tofu Skin Soup

香煎韭菜餅

野菜の煎り焼き点心

Pan-fried Minced Pork and Vegetable Dumplings

白灼魷魚片

いかの湯引き 葱生姜ソース

Boiled Squid with Ginger and Green Onion Sauce

乾焼蛋蝦仁

海老と卵のチリソース煮

Braised Shrimp and Eggs with Chili Sauce

糖醋古老肉

酢豚

Sweet and Sour Pork

八珍香炒飯

五目炒飯

Fried Rice with Chop Suey

杏仁甜豆腐

杏仁豆腐

Almond Jelly

コースメニューは、お二人様より承ります。

Minimum Order - 2 persons.

翡翠

お一人様 ¥10,000 (消費税・サービス料込)

10,000 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)

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

脆炸越南捲

海老の包み揚げ XO醬マヨネーズソース添え

Fried Minced Shrimp Wrapped in Rice Paper

菲黃牛肉絲

牛肉細切りと黄ニラの炒め

Shredded Beef and Yellow Chives

露笋炒魚塊

白身魚とアスパラガスの炒め

Sautéed Fish with Asparagus

乾焼鮮蝦仁

海老のチリソース煮

Braised Shrimp with Chili Sauce

紫湯燴炒飯

あおさ入りスープ炒飯

Fried Rice Soup with Sea Lettuce

時果甜豆腐

季節のフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Seasonal Fruits

特色美甜心

一口菓子

Chinese Pastry

金剛

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

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

蟹肉生魚翅

かに肉入りふかひれのスープ

Shark Fin and Crabmeat Soup

百花炸蟹手

かにの手の揚げもの

Deep-fried Stuffed Crab Claw

焗奶油鮑仔

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

豉汁明蝦球

大海老の中国黒豆味噌炒め

Sautéed Prawns with Black Bean Sauce

麻辣牛肉片

牛肉の麻辣炒め

Sautéed Beef with Chili Sauce

鶏肉絲炒麵

鶏肉細切り焼きそば

Fried Noodles with Shredded Chicken

双果甜豆腐

二種のフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Two Seasonal Fruits

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.

龍珠

お一人様 ¥15,200 (消費税・サービス料込)

15,200 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)

蟹黄生魚翅

かにの卵入りふかひれのスープ

Shark Fin and Crab Roe Soup

金陵皮片鴨

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 (2 Kinds)

・蝦夷鮑の葱生姜風味蒸し

Steamed Abalone with Ginger and Green Onion Sauce

・ロブスターのチリソース煮

Braised Lobster with Chili Sauce

豉汁両牛肉

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

紫菜上湯麺

あおさ入りつゆそば

Noodle Soup with Sea Lettuce

鮮果甜豆腐

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Fresh Fruits

香炸芝麻球

胡麻付き揚げ菓子

Fried Sesame Dumpling