

コースメニューは、お二人様より承ります。
Minimum Order - 2 persons.

10月 月替わりおすすめコース

Monthly Recommendation Course

2025年10月1日(水)～ 31日(金)

October 1 - 31, 2025

お一人様 ￥22,000 (消費税・サービス料込)

22,000 yen per person

每位拼盆

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

蟹黄魚翅

かにの卵入りふかひれのスープ

Shark Fin and Crab Roe Soup

金陵片鴨

北京ダック

Roast Duck Skin, Peking Style

秋味山海

蝦夷鮑と大海老、松茸、銀杏のかに肉あんかけ

Sautéed Crabmeat Served on Abalone, Prawn, Matsutake Mushrooms and Ginkgo Nuts

咖喱和牛

和牛二種の香港風カレーソース

2 Kinds of Wagyu with Curry Sauce

湯鮭炒飯

鮭といくらのスープ炒飯

Fried Rice Soup with Salmon and Salmon Roe

雪糕西米

杏仁アイス入りタピオカ抹茶ココナッツミルク

Almond Ice Cream in Tapioca Coconut Milk with Green Tea

奶王米糍

カスタード入り白玉団子 ココナッツ風味

Coconut-flavored Custard Rice Dumpling