

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)

鶏茸生魚翅

広東式ふかひれのスープ

Shark Fin Soup, Cantonese Style

甜醬和牛卷

和牛の薄皮巻き

Sautéed Wagyu with Bean Curd Skin

碧緑炒双鮮

帆立貝と海老の炒め

Sautéed Scallop and Shrimp

紅米東坡肉

赤米入り豚肉の角煮

Braised Pork with Red Rice Sauce

花 卷

花巻き

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)

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

姜葱挾魚帶

白身魚と帆立貝の挟み蒸し 葱生姜風味

Steamed Scallop and Fish with Ginger and Green Onions

紅焼皇牛腩

牛ばら肉の醤油煮込み

Braised Beef with Soy Sauce

乾焼明蝦球

大海老のチリソース煮

Braised Prawns with Chili Sauce

清湯燴炒飯

スープかけ炒飯

Fried Rice Soup

時果西米露

季節のフルーツ入りタピオカココナッツミルク

Seasonal Fruit in Tapioca Coconut Milk

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

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)

紅焼皇排翅

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)

・蝦夷鮑の姿蒸し

Braised Abalone

・ロブスターのチリソース煮

Braised Lobster with Chili Sauce

沙律和牛肉

和牛のステーキ サラダ仕立て

Sautéed Wagyu Salad

蟹肉扒炒飯

かに肉入りあんかけ炒飯

Sautéed Crabmeat Served on Fried Rice

双果甜豆腐

二種のフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with 2 Seasonal Fruit

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)

韭銀芽排翅

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

石焼白龍鮑

伊勢海老と蝦夷鮑の石焼き

Stone-grilled Japanese Spiny Lobster and Abalone

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

福建式炒飯

福建風あんかけ炒飯

Sautéed Seafood and Vegetables Served on Fried Rice

上湯龍蝦頭

伊勢海老の鬼殻入りスープ

Spiny Lobster 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

蟹肉及第粥

かに肉入りお粥

Rice Porridge with Crabmeat

萬寿華宴碟

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

正宗佛跳牆

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

烏子酔龍鮑

伊勢海老と蝦夷鮑のカラスミ炒め

Sautéed Japanese Spiny Lobster and Abalone with Dried Mullet Roe

香茶冰淇淋

中国茶のグラニテ

Chinese Tea Granite

鵝肝煎牛排

和牛フィレステーキ フォワグラ添え

Sautéed Wagyu with Foie Gras

大閘蟹炒飯

上海蟹入りあんかけ炒飯

Fried Rice with Shanghai Crab

雀蛋燕窩湯

燕の巣とうずらの卵入り澄ましスープ

Bird's Nest and Quail Egg Soup

蜜瓜盅雪糕

メロンの器入り杏仁アイスクリーム

Almond Ice Cream in Melon

香炸芝麻球

胡麻付き揚げ菓子

Fried Sesame Dumpling