

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

百花釀帶子

帆立貝の海老真丈包み揚げ

Deep-fried Scallop Wrapped in Shrimp Shinjo

姜葱挾魚蝦

白身魚と海老の挟み蒸し 葱生姜風味

Steamed White Fish and Shrimp Sandwich with Ginger and Green Onions

西葫蘆牛腩

牛ばら肉の煮込み ズッキーニ添え

Braised Beef with Zucchini

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

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)

紅焼蟹肉翅

かに肉入りふかひれのスープ 醤油仕立て

Shark Fin and Crabmeat Soup with Soy Sauce

百花炸蟹手

かにの手の揚げもの

Deep-fried Stuffed Crab Claw

韭黄牛肉絲

牛肉細切りと黄ニラの炒め

Sautéed Shredded Beef and Yellow Chives

乾焼明蝦球

大海老のチリソース煮

Braised Prawns with Chili Sauce

黒糖醋腩肉

豚ばら肉の黒酢煮込み

Braised Pork with Black Vinegar Sauce

上海式炒麵

上海風焼きそば

Fried Noodles "Shanghai Style"

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.

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

金銀喜鮑魚

あわびの煮込みと塩炒めの二種盛り合わせ

Assorted Braised and Salt-stir-fried Abalone

口水和牛片

和牛しゃぶしゃぶ 四川風ソースかけ

Wagyu Shabu-shabu with Spicy Sauce

龍蝦球炒飯

ロブスター入り炒飯

Fried Rice with Lobster

清 湯

澄ましスープ

Clear Soup

鮮果西米露

フレッシュフルーツ入りタピオカココナッツミルク

Fresh Fruit Tapioca in Coconut Milk

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

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

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 Steak with Foie Gras, Black Bean Sauce

蟹肉扒炒飯

かに肉入りあんかけ炒飯

Sautéed Crabmeat Served on Fried Rice

榨菜鶏片湯

ザーサイと鶏肉薄切りのスープ

Chicken and Szechwan Pickles 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

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

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
白灼蟹龍蝦	伊勢海老とずわいがにの湯引き XO醬添え Sautéed Japanese Spiny Lobster and Crab with XO Sauce
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 Steak with Foie Gras
烏子香炒飯	カラスミ入り炒飯 Fried Rice with Dried Mullet Roe
鷄茸燕窩湯	卵の白身入り燕の巣のスープ Bird's Nest and Egg White Soup
鮮果艶雪糕	桃花林パフエ Parfait "Toh-Ka-Lin Style"