

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

2026年10月1日(木)～ 31日(土)

October 1 - 31, 2026

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)

干貝魚翅

干し貝柱入りふかひれのスープ 
Shark Fin and Scallop Soup

金陵片鴨

北京ダック  
Roast Duck Skin, Peking Style

羽衣秋味

松茸とかに、鮭の冬瓜蒸し 羽衣仕立て   
Steamed Matsutake Mushroom, Crabmeat, Salmon and Wax Gourd

豉汁両牛

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

蝦球炒飯

大海老入り炒飯   
Fried Rice with Prawns

鮮果西米

フレッシュフルーツ入りタピオカココナッツミルク 
Coconut Milk with Tapioca and Fresh Fruit

奶王麻球

カスタード入り胡麻付き揚げ菓子   
Fried Sesame Dumpling with Custard Cream