

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)

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

挾蒸蔔魚帶

白身魚と帆立貝の挟み蒸し  

Steamed Fish and Scallop Filling with Ginger and Green Onions

干筍東坡肉

豚肉の角煮 メンマ添え 

Braised Pork Belly with Seasoned Bamboo Shoots

花 卷

花卷  

Steamed Chinese Bread

蝦仁香炒飯

海老炒飯   

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)

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

豉汁蒸帶子

帆立貝の中国黒豆味噌蒸し 🌿

Steamed Scallop with Black Bean Sauce

紅焼和牛腩

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

八珍香炒飯

五目炒飯 🍣🍤🌿

Fried Rice with Chop Suey

双果西米露

二種のフルーツ入りタピオカココナッツミルク 🍌

Coconut Milk with Tapioca and Two Kinds of 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.

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 (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

黒椒和牛条

和牛の黒胡椒炒め

Sautéed Wagyu with Black Pepper

福建式炒飯 🍴🍴🍴🌿

福建風あんかけ炒飯

Sautéed Seafood and Vegetables Served on Fried Rice

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

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)

銀器萐芽排

黄ニラともやし入りふかひれの姿煮込み 銀器入り 🍲

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

皇焼原鮑魚

あわびの姿煮込み 🍲

Braised Whole Abalone

酔白灼龍蝦

活伊勢海老の湯引き 🍲🍲

Boiled Spiny Lobster

豉汁和牛片

和牛のしゃぶしゃぶ 中国黒豆味噌ソース 🍲

Wagyu Shabu-Shabu with Black Bean Sauce

葱叉焼湯麵

チャーシュー細切り葱入りつゆそば 🍲🍲

Noodle Soup with Shredded "Cha Siu" and Green Onion

蜜瓜甜豆腐

メロン入り杏仁豆腐 🍲

Almond Jelly with Melon

蓮蓉糯米糍

白玉団子 ココナッツ風味 🍲

Coconut-flavored Rice Dumpling

牡丹

お一人様 ￥39,000 (消費税・サービス料込)

39,000 yen per person

烏子及第粥

カラスミ入りお粥

Rice Porridge with Dried Mullet Roe

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

上湯蟹龍蝦

伊勢海老とずわいがにの広東風炒め     

Cantonese Style Sautéed Spiny Lobster and Snow Crab,

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

紅焼翅炒飯

ふかひれあんかけ炒飯  

Shark Fin Served on Fried Rice

頂上燕窩湯

燕の巣の澄ましスープ 

Bird's Nest Soup

鮮果艶雪糕

桃花林パフェ     

Toh-Ka-Lin Style Parfait