

季節のコース

Course Houran

ほうらん
芳蘭 13,000 (税込 14,300)

精 美 彩 盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
双 蟹 焼 排 翅	ふかのひれの煮込み、蟹のあんかけ <i>Braised whole shark's fin with crab starchy sauce</i>
粵 式 炒 双 鮮	帆立貝といかと野菜の広東風炒め <i>Sautéed scallops, squid and vegetables(Cantonese-style)</i>
春XO醬蒸加吉魚	真鯛の蒸し物、春の自家製XO醬で <i>Steamed Red sea bream with XO sauce</i>
烤 鴨 拼 和 牛	黒毛和牛の焼き物と北京ダック、彩り野菜添え <i>Roasted Peking duck and sautéed Wagyu</i>
応 時 麵 飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
甜 点 心 双 味	デザート二種盛り合わせ <i>Assortment of two desserts</i>

Course Kohaku

こはく
琥 珀 10,000 (税込 11,000)

鮮 鮑 拼 盤	鮑を囲む前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers with abalone</i>
蟹 肉 散 翅 羹	ふかのひれとずわい蟹の煮込み <i>Braised shark's fin and snow crab</i>
烤 鴨 拼 蟹 拑	北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物 <i>Roasted Peking duck and fried stuffed crab claw</i>
春XO醬炒双鮮	真鯛と野菜の強火炒め、春の自家製XO醬で <i>Stir-fried red sea bream and vegetables with XO sauce</i>
葱 焼 五 花 肉	金華豚の葱風味煮込み <i>Braised Jinhua pork with leek flavor</i>
応 時 麵 飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
雪糕美人草莓杏仁茶	ココナッツアイスとフルーツのいちご杏仁ミルク <i>Strawberry and almond milk with coconut ice cream and fruits</i>

Course Suigyoku

すいぎょく
翠 玉 6,500 (税込 7,150)

精 美 彩 盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
魚 唇 蟹 肉 羹	ふかのえんがわとずわい蟹のスープ <i>Shark's fin and snow crab soup</i>
春XO醬炒双鮮	海老といかの強火炒め、春の自家製XO醬で <i>Sautéed shrimp and squid with XO sauce</i>
香 煎 五 花 肉	金華豚の煎り焼き、マントウ添え <i>Sautéed Jinhua pork with steamed bun</i>
応 時 麵 飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
美人杏仁豆腐	コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツジュレ <i>Almond jelly with fruit jelly</i>