



当店名物“湯王”のコース

宝珠

15,000円(税込16,500円)

(2名様より承ります)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大 菜 当店名物「湯王」^{タンワン}ふかのひれ、鮑、なまこ、
天白椎茸の極上壺蒸しスープ
大海老と帆立貝と和牛の自家製XO醬強火炒め
釜焼き北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物
豊洲直送 鮮魚と雪菜の上海風濃厚煮込み
- お 食 事 お好みのお食事
- 甜 点 心 デザートとフルーツの盛り合わせ

吉切鮫の尾びれと活け鮑のコース

瑪瑙

10,000円 (税込11,000円)

2名様より承ります

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 吉切鮫の尾びれと上海蟹の煮込み
ソフトシェルシュリンプとあおりいかの揚げ炒め、
黒トリュフ金沙仕立て
釜焼き北京ダックと牛フィレ肉の
カットステーキ盛り合わせ
活け鮑の広東風強火蒸し、葱風味
- お食事 炒飯
- 甜点心 デザートとフルーツの盛り合わせ

ふかのひれと北京ダックのコース

明珠

8,000円 (税込8,800円)

(2名様より承ります)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 ふかのひれと上海蟹のスープ
帆立貝とあおりいかと牛肉の柚子香り炒め
釜焼き北京ダック、ハーブサラダ添え
白身魚の広東風強火蒸し、香味ソース
- お食事 炒飯
- 甜点心 フルーツたっぷりの杏仁豆腐

燕の巣とふかのひれ、和牛のコース

金華

20,000円 (税込 22,000円)

(2名様より承ります)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 燕の巣と蟹の爪の芙蓉仕立て
吉切鮫の尾びれと鮑の煮込み、
上海蟹の濃厚ソース
ロブスターと帆立貝と季節野菜の自家製XO醬炒め
黒毛和牛のカットステーキ、
ハーブサラダとマントウ添え
- お 食 事 お好みのお食事
- 甜 点 心 デザートとフルーツの盛り合わせ

吉切鮫の尾びれとロブスターのコース

翡翠

12,000円 (税込 13,200円)

(2名様より承ります)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 吉切鮫の尾びれと上海蟹の煮込み
海の幸と野菜の柚子香り炒め
黒毛和牛のカットステーキ、
ハーブサラダと揚げマントウ添え
ロブスターときのこの黒トリュフ金沙仕立て
- お 食 事 お好みのお食事
- 甜 点 心 デザートとフルーツの盛り合わせ