

季節のコース



琥珀

写真はイメージです。
Actual product may vary.

Course Kohaku

こはく
琥珀 11,000

- 鮮鮑拼盤 鮑を囲む前菜盛り合わせ
Assorted appetizers with abalone
- 蟹肉散翅羹 ふかのひれとずわい蟹の煮込み
Braised shark's fin and snow crab
- 烤鴨拼蟹拑 北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物
Roasted Peking duck and fried stuffed crab claw
- 春XO醬炒双鮮 真鯛と野菜の強火炒め、春の自家製XO醬で
Stir-fried red sea bream and vegetables with XO sauce
- 葱焼五花肉 金華豚の葱風味煮込み
Braised Jinhua pork with leek flavor
- 応時麵飯 本日のお食事
Today's meal
- 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
Strawberry and almond milk with coconut ice cream and fruits

Course Suigyoku

すいぎょく
翠玉 7,150

- 精美彩盤 季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers
- 魚唇蟹肉羹 ふかのえんがわとずわい蟹のスープ
Shark's fin and snow crab soup
- 春XO醬炒双鮮 海老といかの強火炒め、春の自家製XO醬で
Sautéed shrimp and squid with XO sauce
- 香煎五花肉 金華豚の煎り焼き、マントウ添え
Sautéed Jinhua pork with steamed bun
- 応時麵飯 本日のお食事
Today's meal
- 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
Almond jelly with fruit jelly