

活け鮑と黒毛和牛のコース

Course MENOU

めのう

瑪瑙

11,000

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

季節 拼 盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

蟹肉冬瓜魚翅

ふかのひれとずわい蟹と冬瓜の煮込み

Braised shark's fin with snow crab meat and winter melon

黒松露炒双味

黒毛和牛と鮑のトリュフ風味炒め

Sautéed Japanese beef and abalone flavored truffle

檸檬湖新鮮魚

湖南風白身魚の蒸し物、レモン風味

Steamed fish (Lemon sauce)

牛肉鹹菜炒飯

牛肉と高菜の炒飯

Fried rice with beef and mustard greens pickles

鮮果杏仁豆腐

フルーツ入り杏仁豆腐

Almond jelly with fruits

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

調理長のおすすめコース

Course HISUI

ひすい

翡翠

13,200

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

季節拼盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

冬瓜焼排翅

吉切鯨のひれと冬瓜の煮込み

Braised shark's fin with winter melon

香醋美島猪肉

美ら島あぐ一豚の黒酢酢豚

Sweet sour "Agu" pork

醬汁大蟹拵

大ぶりなずわい蟹の爪の揚げ物

Fried stuffed crab big claw

清蒸鮮魚

白身魚の蒸し物

Steamed fish

牛肉鹹菜炒飯

牛肉と高菜の炒飯

Fried rice with beef and mustard greens pickles

楊枝甘露雪糕

ココナッツアイスとタピオカのマンゴーミルク

Mango milk with tapioca and coconut ice cream

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

ふかのひれ、北京ダック、活け鮑のコース

Course HOUJYU

ほうじゅ

宝珠

16,500

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

季節拼盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

黄焼排翅

吉切鯨のひれと冬瓜の北京風煮込み

Braised whole shark's fin and crab claw

豆豉柚香炒双味

大海老とあおりいかの柚子豆豉炒め

Sautéed red sea bream and prawn with XO sauce

北京烤鴨

釜焼き北京ダック

Roasted Peking duck

葱焼魚唇鮮鮑

活け鮑とフィッシュコラーゲンの葱風味煮込み

Sautéed abalone with sesame sauce

蟹肉蓴菜翡翠冷麵

ずわい蟹と蓴菜の翡翠冷麵

Fried noodles with pork and vegetables

楊枝甘露雪糕

ココナッツアイスとタピオカのマンゴーミルク

White sweet dumplings flavored osmanthus and orange

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.