

季節のコース

Original Course HOUJYU

新宿賓館オリジナルコース

宝寿 13,000 (税込 14,300)

季節七前菜	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
清炒双鮮	大海老とあおりいかの強火炒め <i>Sautéed prawn and cuttlefish</i>
鰻魚佛跳牆	鰻、ふかのひれ、鮑の極上壺蒸しスープ <i>Steamed soup with shark's fin, sea cucumber and dried scallops</i>
椒香炒和牛肉	黒毛和牛の花椒香り炒め、マントウ添え <i>Sautéed Wagyu flavored Sichuan pepper and steamed bun</i>
沸騰魚	白身魚とふかのえんがわの辛味煮込み <i>Braised fish and shark's fin (Hot sauce)</i>
亞寿多麵	アスター麵 <i>Aster special soup noodles</i>
杏仁巴飛	やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ <i>Soft almond and fruit jelly parfait</i>

Course KINRAN

金蘭 20,000 (税込 22,000)

精美八仙拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
清蒸双海鮮	活け帆立貝と本日の鮮魚の強火蒸し <i>Steamed scallop and fish</i>
泡辣扒鮑參	鮑となまこと冬瓜の発酵唐辛子煮込み <i>Braised abalone, sea cucumber and winter melon with fermented chili pepper</i>
烤菜兩味	黒毛和牛の焼き物と北京ダック <i>Sautéed Wagyu and Roasted Peking duck</i>
乾燒排翅	ふかのひれのステーキ <i>Shark's fin steak</i>
応時麵飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
雪糕芒果杏仁慕斯	マンゴー杏仁のムース、ココナッツアイス添え <i>Mango almond mousse with coconut ice cream</i>

Course KOHAKU

琥 珀 10,000 (税込 11,000)

精 美 彩 盤

季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

蓴菜蟹肉魚翅

ふかのひれとずわい蟹と蓴菜のスープ
Shark's fin soup with snow crab and water shield

蒜香辣子双鮮

大海老と帆立貝の黒にんにく辛味炒め
Stir-fried shrimp and scallops with black garlic

港式蒸鮑魚鮮魚

鮑と白身魚の強火蒸し、フィッシュソース
Steamed abalone and fish with fish sauce

北 京 烤 鴨 /
火 龍 牛 柳

牛フィレ肉とドラゴンフルーツの黒酢ソース
北京ダック
Beef fillet and dragon fruit with black vinegar sauce
Roasted Peking duck

応 時 麵 飯

本日のお食事
Today's meal

桃子美人杏仁雪糕

やわらか杏仁とココナッツアイス、白桃ジュレ
Peach almond milk with coconut ice cream and fruit

Course SEISAI

星 彩 8,000 (税込 8,800)

精 美 彩 盤

季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

蓴菜魚翅扒冬瓜

冬瓜のやわらか煮込み、ふかのひれと蓴菜のあんかけ
Braised winter melon with shark's fin and water shield

黒 椒 炒 牛 柳 /
北 京 烤 鴨 子

牛フィレ肉と季節野菜の黒胡椒炒め
北京ダック
Sautéed beef fillet and vegetables with black pepper
Roasted Peking duck

檸檬泡椒鮑魚鮮魚

鮑と白身魚のレモン辛味蒸し
Steamed abalone and fish with hot lemon sauce

応 時 麵 飯

本日のお食事
Today's meal

桃子美人杏仁雪糕

やわらか杏仁とココナッツアイス、白桃ジュレ
Peach almond milk with coconut ice cream and fruit