

Course HISUIRAN

翡翠蘭 22,000

到 来 菜 アミューズ
Amuse-bouche

旬 味 彩 盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

鹹 点 心 兩 道 季節の点心盛り合わせ
Two dim sums

清 炒 海 鮮 豊洲市場直送 本日の新鮮な海の幸の炒め物
Today's seafood dish

滑炒竹皮韭黄 湯葉と黄にらのやわらか炒め
Braised tofu skin and yellow leek

仏 跳 牆 干し鮑、なまこ、ふかのひれの壺蒸しスープ
Steamed dry material soup in a pot

豆腐乳拌水果 旬の果実の腐乳和え
Fruit with fermented bean curd dressing

香 煎 和 牛 秋田牛のステーキ
Sautéed WAGYU

応 時 麵 飯 本日のお食事
Today's meal

精 美 甜 品 今月のスイーツ
Dessert

特式温杏仁燕窩 あつあつ杏仁豆腐、燕の巣添え
Steamed almondmilk and egg fuyong with bird's nest

小 茶 点 小菓子
Petit four

Course KOCHORAN

胡蝶蘭 14,300

到 来 菜 アミューズ
Amuse-bouche

旬 味 彩 盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

鹹 点 心 季節の点心
Dim sum

口 水 和 牛 片 秋田牛のよだれ牛
Cold WAGYU (Hot pepper sauce)

滑 炒 竹 皮 韭 黄 湯葉と黄にらのやわらか炒め
Braised tofu skin and yellow leek

蟹 肉 焼 排 翅 吉切鮫の尾びれと上海蟹の煮込み
Braised shark's fin and Shang-hai crab meat

豆 腐 乳 拌 水 果 旬の果実の腐乳和え
Fruit with fermented bean curd dressing

脆 炸 双 鮮 活け鮑とふぐのさくさく揚げ
Fried abalone and pufferfish

応 時 麵 飯 本日のお食事
Today's meal

精 美 甜 品 今月のスイーツ
Dessert

小 茶 点 小菓子
Petit four

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

Course KEIRAN

恵 蘭 8,800

到 来 菜 アミューズ
Amuse-bouche

旬 味 彩 盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

鹹 点 心 季節の点心
Dim sum

蟹 粉 魚 翅 羹 ふかのひれと上海蟹のスープ
Shark's fin and Shang-hai crab meat soup

堅 果 炒 蝦 球 大海老とナッツの旨味唐辛子炒め
Stir-fried prawn and nuts (Hot)

紅 焼 牛 肉 脯 牛ほほ肉と根菜のやわらか煮込み
Braised beef and vegetables

応 時 麵 飯 本日のお食事
Today's meal

精 美 甜 品 今月のスイーツ
Dessert