季節のコース

Course Shiran

しらん

紫蘭 11,000

金腿南瓜湯 金華ハムと南瓜のポタージュ

Pumpkin and Jin Hua ham soup

ロ水野鴨 合鴨の辛味ソース

Cold duck (Hot sauce)

季節拼盤 季節の彩り前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

紅焼散翅 ふかのひれの煮込み

Braised shark's fin

柚香炒鮑魚 柚子香る、鮑の炒め物

Stir-fried abalone (Yuzu)

北京烤鴨 北京ダック

Roasted Peking duck

香醋和牛 黒毛和牛の揚げ物、特製甘酢ソース

Fried Wagyu with black vinegar sauce

応時麺飯 本日のお食事

Today's meal

応時精美甜品 今月のおすすめスイーツ

Monthly recommended dessert

炸芝麻球 胡麻団子

Deep fried sweet dumpling with sesame seed

Course Seiran

青蘭 8,800

金腿南瓜湯 金華ハムと南瓜のポタージュ

Pumpkin and Jin Hua ham soup

ロ水野鴨 合鴨の辛味ソース

Cold duck (Hot sauce)

季節拼盤 季節の彩り前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

土鶏嫩蘑菇 地鶏ときのこの薬膳風蒸しスープ

Chicken and mushrooms steamed soup

香 醋 和 牛 黒毛和牛の揚げ物、特製甘酢ソース

Fried Wagyu with black vinegar sauce

姜香蒸鮮魚 本日の白身魚の蒸し物

Steamed fish

応 時 麺 飯 本日のお食事

Today's meal

応時精美甜品 今月のおすすめスイーツ

Monthly recommended dessert

Course Kouran

こうらん

黄蘭 6,050

金腿南瓜湯 金華ハムと南瓜のポタージュ

Pumpkin and Jin Hua ham soup

沙律双鮮 合鴨とくらげのサラダ

Duck and jellyfish salad

鹹 点 心 自家製点心二種盛り合わせ

Dim sum

糖醋里脊配饅頭 黒豚の酢豚、マントウ添え

Sweet sour pork with steamed bun

応 時 麺 飯 本日のお食事

Today's meal

応時精美甜品 今月のおすすめスイーツ

Monthly recommended dessert