

2025.12.22(mon.) - 25(Thu.)

# Christmas Lunch

## クリスマスランチコース

クリスマスシーズンにご用意する特別コースです。  
冬のスペシャリテをお楽しみください。

7,700

聖誕節拼盤 聖夜を彩る前菜盛り合わせ

*Assorted appetizers*

蟹肉魚翅羹 ふかのひれと蟹のスープ

*Shark's fin soup with crab meat*

柚香炒大蝦 大海老の柚子風味炒め

*Sautéed prawn (Yuzu)*

熱菜両味 美ら島あぐー豚の酢豚と北京ダック

*Sweet sour "Agu" pork and roasted Peking duck*

炒 飯 炒飯  
*Fried rice*

鮮果愛玉杏仁豆腐 オーギョーチー<sup>®</sup>  
フルーツと愛玉子入り杏仁豆腐

*Almond Jerry with fruit and Aiyu jelly*



2025.12.24(wed.) - 25(thu.)

# Christmas Course

## クリスマスコース

クリスマスシーズンにご用意する特別コースです。  
冬のスペシャリテをお楽しみください。

16,500

聖誕節拼盤

聖夜を彩る前菜盛り合わせ

*Assorted appetizers*

蟹粉焼排翅

吉切鮫の尾びれと上海蟹の煮込み

*Braised shark's fin with Shang-hai crab meat*

醤汁大蟹鉗

大振りな蟹の爪の揚げ物、特製チリソース

*Fried stuffed big crab claw (Chili sauce)*

熱菜両味

美ら島あぐー豚の酢豚と北京ダック

*Sweet sour "Agu" pork and roasted Peking duck*

蠣油鮑魚

活け鮑のオイスターソース煮込み

*Braised abalone (Oyster sauce)*

XO醤炒飯

自家製XO醤とレタスの炒飯

*Fried rice with lettuce (XO sauce)*

火龍果西米奶露

ドラゴンフルーツとタピオカのココナッツミルク

*Coconut milk with dragonfruit and tapioca*

