

三軒茶屋賓館限定コース

Course Keiran

けいらん 恵 蘭 13,200

鮑魚涼菜盤	鮑の紹興酒漬けを囲む前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
松露焼魚翅	ふかのひれとトリュフのスープ <i>Shark fin and truffle soup</i>
原殻焗蟹肉／北京烤鴨	ずわい蟹の香港風甲羅焼きと北京ダック <i>Shell grilled Snow crab soufflé and Roasted Peking duck</i>
紅酸加吉魚	真鯛の蒸し物、発酵トマトのソース <i>Steamed red sea bream</i>
西葫蘆花煎牛柳	牛フィレ肉と花ズッキーニのステーキ <i>Sautéed beef fillet and zucchini flower</i>
豆漿冷担担麵	豆乳仕立ての冷製担担麵 <i>Cold noodles with minced beef with soy milk broth</i>
楊枝甘露雪糕	タピオカのマンゴーミルク、ココナッツアイス添え <i>Mango milk with tapioca and ice cream</i>

創業100周年記念コース

Course Kouran

こうらん 黄 蘭 11,000

精 美 彩 盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
健美燉魚翅冬瓜白鯉	ふかのひれと白焼き鰻の蒸しスープ <i>Steamed soup of Shark's fin and Shirayaki eel</i>
烤鴨配百花釀蟹钳	北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ <i>Roasted Peking duck and Fried stuffed crab claw</i>
蟹肉扒時蔬	野菜のずわい蟹あんかけ <i>Braised vegetables with crab meat</i>
大千炒牛柳	牛フィレ肉と野菜の甘辛炒め、マントウ添え <i>Sautéed beef fillet and vegetables with steamed bun</i>
応 時 麵 飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
翡翠愛玉雪糕	オーギョーチー 愛玉子と苦瓜ゼリー、ライチシャーベット添え <i>Aiyu jelly and bitter melon jelly with lychee sorbet</i>

※表示価格は税込です。※メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

*All prices are tax included. *For allergies, please contact the staff before you place your order.