

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 本日の点心  
*Dim sum*

芙 蓉 蟹 粉 羹 上海蟹と湯葉の茶碗蒸し  
*Steamed egg custard with Shanghai crab meat and tofu skin*

香 辣 爆 福 魚 真ふぐとナッツの香味スパイス炒め  
*Sautéed pufferfish and nuts with spices*

蒜 焼 鮮 鮑 牛 肉 活け鮑と牛ほほ肉のやわらか煮込み  
*Braised abalone and beef*

応 時 麵 飯 本日のお食事  
*Today's meal*

甜 点 一 品 本日のデザート  
*Today's dessert*

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 本日の点心  
*Dim sum*

清湯蟹肉湯包 地鶏と蟹、二色の味わい澄ましスープ  
*Soup with chicken and crab*

酸菜蒸鮮魚 熟成金目鯛と発酵白菜の蒸し物  
*Steamed aged splendid alfonsino and fermented napa cabbage*

蟹粉焼排翅 ふかのひれと上海蟹の煮込み  
*Braised shark's fin and Shanghai crab meat*

杏香醉西红柿 フレッシュトマトの杏酒漬け  
*Fresh tomatoes marinated in apricot liqueur*

黒椒炒双鮮 黒毛和牛と活け鮑のドウチー炒め  
*Sautéed WAGYU beef and abalone with fermented black beans sauce*

応 時 麵 飯 本日のお食事  
*Today's meal*

甜 点 一 品 本日のデザート  
*Today's 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 HISUIRAN

翡翠蘭 22,000

|         |                                                                              |
|---------|------------------------------------------------------------------------------|
| 到来歓迎菜   | アミューズ<br><i>Amuse-bouche</i>                                                 |
| 旬味彩盤    | シェフのセレクトオードブル<br><i>Assorted appetizers</i>                                  |
| 鹹点心兩道   | 季節の点心盛り合わせ<br><i>Two dim sums</i>                                            |
| 乾焼排翅    | 吉切鮫の尾びれのステーキ仕立て<br><i>Dry braised whole shark's fin</i>                      |
| 蟹粉炒青菜   | 上海蟹と中国野菜の強火炒め<br><i>Sautéed Shanghai crab meat and vegetables</i>            |
| 濃燉海宝    | 干し鮑、なまこの壺蒸しスープ<br><i>Steamed soup with dried abalone and sea cucumber</i>    |
| 杏香醉西红柿  | フレッシュトマトの杏酒漬け<br><i>Fresh tomatoes marinated in apricot liqueur</i>          |
| 香爆和牛丁   | 黒毛和牛と真ふぐの香味スパイス炒め<br><i>Sautéed WAGYU beef and pufferfish with spices</i>    |
| 応時麵飯    | 本日のお食事<br><i>Today's meal</i>                                                |
| 甜点一品    | 本日のデザート<br><i>Today's dessert</i>                                            |
| 特式温杏仁燕窩 | あつあつ杏仁豆腐、燕の巣添え<br><i>Signature hot almond jelly with premium bird's nest</i> |
| 小茶点     | 小菓子<br><i>Petit four</i>                                                     |