

# 翡翠コース

HISUI Course

¥12,000

香港焼き物と秋の冷菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Hong Kong BBQ and Autumn Cold Dish

活け鮑と海の幸、シェフのこだわり中国野菜 さっぱり炒め

Stir-Fried Seafood with Abalone and Chef's Selected Vegetables

松茸と色々キノコ、海のコラーゲンのじっくり蒸しスープ

Steamed Matsutake Mushroom Soup with Seafood Collagen and Various Mushrooms

旬魚の辛味香り焼き 陶板仕立て

Stir-Fried Spicy Seasonal Fish in Clay Pot

濃厚上海蟹の餡かけイーフーメン

E-Fu Noodles in Thick Ankake Gravy of Shanghai Hairy Crab

彩龍特製スイーツ

Sai-Ryu Special Sweets

# 開業記念コース

Anniversary Course

¥18,500

広東風焼き物入り前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers with Cantonese BBQ

秋松茸と二種海鮮のあっさり炒め

Stir-Fried Matsutake Mushroom and Two Kinds of Seafood

仔猪のリブローズ揚げ スパイシー風味

Deep-fried Spicy Wild Boar Rib Eye

桃と燕の巣 特製蒸しスープ

Steamed Soup with Swallow's Nest and Peach

松坂牛のバラ肉と和栗の煮込み

Braised MATSUZAKA Beef Flank with Japanese Chestnut

吉切鮫の海のコラーゲン入りあんかけ炒飯

Fried Rice in Thick Ankake Gravy of Seafood Collagen

デザート盛り合わせ

Assorted Sweets

# 宮廷コース

KYUTEI Course

¥28,000

シェフ厳選 焼き物入り前菜の盛り合わせ

Chef's Special Selection of Assorted Appetizers with Chinese BBQ

蟹肉入り海のコラーゲンの姿煮

Braised Supreme Seafood Collagen with Crab Meat

燕の巣と伊勢海老のクリスタルソース仕立て

Swallow's Nest and Japanese Spiny Lobster with Clear Sauce

三崎漁港産 旬魚の強火蒸し

Steamed Seasonal Fish

和牛フィレ肉の紅麴醬炒め

Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Stir-Fried Beni Koji Red Rice Yeast

鮑の蒸しご飯

Steamed Rice with Abalone

本日のおすすめ香港スイーツ

Today's Recommended Hong Kong Sweets

アラカルトメニューはスタッフまでお尋ね下さい。

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.

仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

Items are subject to change due to availability.