

翡翠コース

HISUI Course

¥12,000

広東焼味と冬の冷菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Cantonese BBQ and Winter Cold Dish

鮑と海のコラーゲンのとろみスープ

Collagen Thick Soup with Abalone

漁港直送 海鮮珍味の塩炒め

Stir-fried Seafood Delicacy

国産豚トロ肉とシェフのこだわり中国野菜 土鍋香り焼き

Stir-Fried Japanese Pork Jowl and Chef's Selected Vegetables in Clay Pot

フォアグラ入り焦がし香り醤油チャーハン

Soy Sauce Fried Rice with Foie Gras

本日のおすすめ香港スイーツ

Today's Recommended Hong Kong Sweets

水晶コース

SUISHO Course

¥18,500

彩龍特製 前菜盛り合わせ

Sai-Ryu Special Assorted Appetizers

蟹肉と海のコラーゲンの姿煮 上海蟹あんかけ仕立て

Braised Supreme Seafood Collagen with Crab Meat topped with Thick Ankake Gravy of Shanghai Hairy Crab

伊勢海老と季節野菜の塩炒め

Stir-Fried Japanese Spiny Lobster and Seasonal Vegetables

牛肉の香味醬仕立て

Grilled Beef Roll

三崎漁港産 鮮魚のピリ辛煮込み

Braised Fresh Fish, Spicy Flavor

福建式 あんかけチャーハン

Fried Rice in Thick Ankake Gravy

デザートのお楽しみ

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.