

翡翠コース

HISUI Course

¥12,000

広東バーベキュー入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Cantonese BBQ

蟹卵入り海のコラーゲンスープ

Seafood Collagen Soup with Crab Meat

三崎旬魚と米粉クレープのシェフお手製干し肉蒸し

Steamed Seasonal Fish with Rice Flour Crepe, topped with Chef's Special Dried Mea

伊勢海老とイーフーメン 香港スタイル

Japanese Spiny Lobster and "E-Fu" Noodles, Hong-Kong Style

鮑と鶏肉の香ばし土鍋チャーハン

Abalone and Chicken Fried Rice in Clay Pot

シェフ手作り香港スイーツ

Homemade Hong Kong Sweets

春節祭コース 春節菜譜

Chinese new year festival Course

¥18,500

迎春 広東風焼物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Cantonese BBQ

海のコラーゲンの姿煮 開運毛蟹あんかけ仕立て

Braised Supreme Seafood Collagen
Topped with Thick *Ankake* Gravy of Horsehair Crab

宝貝(みる貝) の湯引き特製醤油にて

Blanched Geoduck Clam with Special Soy Sauce

春節祝 甘鯛の香味漬け焼き

Seasoned Grilled Tilefish

健康祈願 和牛サーロインと菊芋のオイスターソース炒め

Japanese Wagyu Beef Sirloin and Kikuimo-Jerusalem artichoke,
Stir-fried with

海老と卵の撈麺(油そば) にんにく風味

Soupless Ramen Noodles with Shrimp and Eggs, Garlic Flavor

一帆風順 スイーツ盛り合わせ

Assorted Sweets

アラカルトメニューは
スタッフまでお尋ね下さい。

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

※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.