

翡翠コース

秀麗春花盤

香港バーベキュー入り五種の盛り合わせ

Assorted Five Kinds of Hong Kong BBQ Appetizers

艶緑燴蟹翅

蟹肉入り海のコーラゲンスープ 翡翠仕立て

Jade Soup with Seafood Collagen and Crab Meat

油泡花尾龍躉

九州“タマクエ”と季節野菜の強火炒め

Stir-fried Grouper with Seasonal Vegetables

魚湯浸中臺蔬

シェフのこだわり中国野菜をフィッシュスープでどうぞ

Braised Chef's Selected Chinese Vegetables with Fish Soup

姜葱粉絲焗皇帝蝦

皇帝海老の葱生姜土鍋焼き

Sea Tiger Prawn with Ginger and Scallion in Clay Pot

端土和牛炒河

和牛肉と国産米ライスヌードルの香港醤油炒め

Stir-fried Wagyu Beef and Rice Noodles with Soy Sauce, Hong Kong Style

鳳城精美甜

彩龍特製スイーツ

Sai-Ryu Special Sweets

水晶コース

錦綉焼味拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Chinese BBQ

鹵水乳鴿(潮式)

潮州式 仔鳩の香り煮

Braised Pigeon, Chaozhou Style

一椀魚翅湯

海のコラーゲン入り煮込みスープ

Simmered Soup with Seafood Collagen

豆豉青蟹

ノコギリガザミの豆豉煮

Braised Mud Crab with Fermented Black Bean

七彩牛柳

牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め

Stir-fried Beef and Colorful Vegetables with Oyster Sauce

蚕豆桜花蝦炒飯

蚕豆入り桜蝦の炒飯

Fried Rice with Sakura Shrimp and Fava Beans

甜品盆

本日のデザート

Today's Dessert

宮廷コース

招牌焼味併盆

香港焼き物前菜と冷菜の盛り合わせ

Chef's Special Selection of Assorted Appetizers with Chinese BBQ

頂湯排翅

海のコラーゲン 姿煮込み

Braised Supreme Seafood Collagen

原只虫毛皇干鮑

干しあわびの土鍋煮込み

Braised Dried Abalone in Clay Pot

蒜茸蒸龍蝦

伊勢海老のにんにく蒸し

Steamed Japanese Spiny Lobster with Garlic

黒椒鶏肝牛粒炒反

フォアグラと牛肉の炒飯

Fried Rice with Foie Gras and Beef

美精密甜品

彩龍式スイーツプレート

Today's Recommended Hong Kong Sweets