

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