

翡翠コース

嶺南新意盤

広東焼き物盛り合わせ前菜

Assortment of Cantonese Grilled Appetizers

桂花蜜鱔球

国産うなぎの金木犀仕立て

Deep-fried Freshwater Eel, Fragrant Olive Flavor

彩龍荔枝清心湯

荔枝と絹笠茸、海のコラーゲン入り上湯蒸しスープ

Steamed Shàng Tang "superior stock" Soup with Lychee, Bamboo Mushroom and Seafood Collagen

尖椒神楽和牛

国産和牛と伝統野菜「万願寺唐辛子」の強火炒め

Stir-fried Japanese Wagyu Beef and Manganji Green Pepper

鹹菜烧鹵撈麵

香港バーベキューとシェフお手製からし菜の古漬け入り煮込み麵

Braised Noodles with Hong-Kong BBQ and Chef's Special Pickled Mustard Greens

至尊夏涼甜

旬のおすすめ香港スイーツ

Chef's Recommended Seasonal Hong Kong Sweets