

翡翠コース

Hisui Course

¥13,000

広東焼き物盛り合わせ前菜

Assortment of Cantonese Grilled Appetizers

国産うなぎの金木犀仕立て

Deep-fried Freshwater Eel, Fragrant Olive Flavor

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

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

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麺

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

旬のおすすめ香港スイーツ

Chef's Recommended Seasonal Hong Kong Sweets

水晶コース

Suisyo Course

¥20,000

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Chinese BBQ

活き鮑の煎り焼き

Fried Abalone

賀茂茄子と旬魚の旨辛煮込み

Spicy and Flavorful Braised Seasonal Fish and Kamo Eggplant

ラムロースの強火味噌炒め

Stir-fried Lamb Short Loin with Miso

海のコラーゲン入り 滋養蒸しスープ

Steamed Soup with Seafood Collagen

大豆と和牛サーロインのチャーハン

Fried Rice with Soybeans and Japanese Wagyu Beef Sirloin

本日のデザート

Today's Dessert

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

海のコラーゲンの姿煮

Braised Supreme Seafood Collagen

干しあわびの土鍋煮込み

Braised Dried Abalone in Clay Pot

伊勢海老のにんにく蒸し

Steamed Japanese Spiny Lobster with Garlic

フォアグラと牛肉の炒飯

Fried Rice with Foie Gras and Beef

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.