

翡翠コース

HISUI Course

香港焼き物と秋の冷菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Hong Kong BBQ and Autumn Cold Dish

三崎漁港直送 旬魚とシェフのこだわり中国野菜 黄金仕立て

Stir-fried Seasonal Fish and Chef's Selected Chinese Vegetables in Thick Ankake Gravy

松茸と黄色木耳、海のコラーゲンの芳醇蒸しスープ

Steamed Collagen Soup with Matsutake Mushroom and Yellow Cloud Ear Mushroom

国産黒豚とほのかな甘さが香る香港古漬け菜の柔らか煮

Tender Braised Japanese Black Pork and Pickled Chinese Cabbage

上海蟹入り スープクリスピーライス

Crispy Rice with Shanghai Hairy Crab

お団子入り胡桃のお汁粉

Sweet Red Bean Soup with Rice Dumpling and Walnut

中秋節コース「月祭菜譜」

Mid-Autumn Festival Course

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Chinese BBQ

松茸と海のコラーゲンの上湯スープ

Shàng Tang "superior stock" Soup with Seafood Collagen and Matsutake Mushroom

秋の旬 さつまいもと和牛の炒め

Stir-fried Wagyu Beef and Sweet Potato

月光の太刀魚 広東蒸し

Steamed Cutlass Fish

上海蟹の焼きタルト 月見仕立て

Shanghai Hairy Crab Baked Tart

豊穰祈願 もち米ご飯

Glutinous Rice

中秋節月餅とデザートのお団らん

Assorted Desserts with Mooncake

宮廷コース

KYUTEI Course

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.