

北京ダック饗宴 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

蟹卵入り海のコラーゲンスープ

Seafood Collagen Soup with Crab Eggs

彩龍窯焼き北京ダック～香港スタイル～ワゴンサービスでどうぞ

Wood Fire Oven-baked Peking Duck, Hong-Kong Style Served from a trolley

本日の海鮮とこだわり中国野菜のあっさり炒め

Stir-fried Premium Chinese Vegetables and Today's Seafood

肉厚牛タンと季節野菜の香り焼き

Stir-Fried Thick-Cut Beef Tongue and Seasonal Vegetables

オリーブの葉とキヌアの香ばし卵白炒飯

Egg Fried Rice with Olive Leaves and Quinoa

シェフ特製香港スイーツ

Chef's Special Hong Kong Sweets

水晶コース

SUISYO Course

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Chinese BBQ

白蕪と生ハム入り海のコラーゲン姿煮

Braised "Collagen of the Sea" with Turnip and Prosciutto

生牡蠣と八ヶ岳卵の炒め

Oyster Omelette

上海蟹と豆腐の土鍋煮込み

Braised Shanghai Hairy Crab and Tofu, in Clay Pot

和牛三角バラの陶板焼き

Braised Wagyu Beef Chuck Short Ribs Toban yaki -Grilled in a Ceramic Pan

ガーリックシュリンプヌードル

Garlic Shrimp Noodles

デザート盛り合わせ

Assorted Desserts

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.