

## 翡翠コース

HISUI Course

### 広東焼味と冷菜入り前菜

Assorted Appetizers with Cantonese BBQ and Cold Dish

### 日の漁港直送旬魚と海のコラーゲン入りとろみスープ 金華ハムの香

Thick Soup with Seasonal Fish and Seafood Collagen, Jinhua Ham Flavor

### 国産真牡蠣の蒸し物 ふたつの味付けでどうぞ

Braised Pacific Oyster in Two Different Flavors

### 伊勢海老と三種葱の香り炒め

Stir-fried Japanese Spiny Lobster and Three Kinds of Leeks

### シェフお手製干し肉入り土鍋焼きご飯

Clay Pot Rice with Homemade Chinese Sausage

### 濃厚“八ヶ岳卵黄”で作った香港プリンとおすすめスイーツ

Premium Hong Kong Pudding and Chef's Recommended Sweets

## 紅龍春節コース

HONRYU Course

### 焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Chinese BBQ

### 海のコラーゲンの上湯スープ

Shàng Tang "superior stock" Soup with Seafood Collagen

### 吉祥 車海老の香味パウダー仕立て

Deep-fried Tiger Prawn topped with Seasoned Powder

### 白蕪の宝珠きのご詰め

Turnip Stuffed with Mushroom

### 春節慶松 松阪牛の爽やか炒め

Stir-fried MATSUZAKA Beef with Lime and Salt

### 蟹の黄金イーフーメン

E-Fu Noodles with Crab

### デザート盛り合わせ

Assorted Sweets

## 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.