

## 瑠璃コース

RURI Course

### 香港バーベキュー入り五種旬菜盛り合わせ

Hot and Sour Soup with Seafood Collagen and Seasonal Vegetables

### 海のコラーゲンと季節野菜入りホットサワースープ

Hot and Sour Soup with Seafood Collagen and Seasonal Vegetables

### 活き鮑の強火香り炒め

Stir-fried Abalone

### 宮城県産”漢方和牛”とこだわり中国野菜 山椒の香り

100 Wagyu Beef from Miyagi and Premium Chinese Vegetables, with Japanese Pepper Fl

### 漁港おすすめ旬魚と国産米を使用したスープライスヌードル

Rice Noodle Soup with Recommended Seasonal Fish and Domestic Rice

### シェフ手作り香港スイーツ

Homemade Hong Kong Sweets

## 琥珀コース

KOHAKU Course

### 広東風焼物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Cantonese BBQ

### 海のコラーゲンの姿煮毛蟹添え 極上スープ仕立て

Braised Supreme Seafood Collagen Soup with Horsehair Crab

### 春筍と空豆、海鮮の恵み炒め

Stir-fried Bamboo Shoots, Broad Bean and Seafood

### 舌平目の熟成黒豆ソース蒸し

Steamed Sole with Aged Black Beans Sauce

### 和牛フィレと春野菜の香り炒め

Stir-fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin and Spring Vegetables

### 桜海老としらすの彩りチャーハン

Fried Rice with Sakura Shrimp and Whitebait

### デザート盛り合わせ

Assorted Sweets

## 宮廷コース

KYUTEI Course

### 広東風焼物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Cantonese BBQ

### 海のコラーゲンの姿煮と蟹爪の極上スープ

Premium Soup with Braised Supreme Seafood Collagen and Crab Claws

### 伊勢海老の香味パウダー仕立て

Japanese Spiny Lobster with Seasoned Powder

### 和牛フィレのオイスターソース炒め

Japanese Wagyu Beef Tenderloin with Oyster Sauce

### 活け鮑のチャーハン

Abalone Fried Rice

### 香港スイーツ盛り合わせ

Assorted 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(16%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 16% 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.