

瑠璃コース

RURI Course

¥12,000

広東式焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers with Cantonese BBQ

漁港直送海鮮と夏野菜の強火炒め

Stir-fried Seafood and Summer Vegetables

旬のフルーツと海のコラーゲン、つぶ貝入り上湯蒸しスープ

Steamed Shàng Tang "superior stock" Soup with Seasonal Fruits, Seafood Collagen and Whelk

シェフのこだわり中国野菜 夏色仕立て

Stir-fried Chef's Selected Chinese Vegetables

山形おきたま産「天元豚」のじっくり蒸し煮

Braised Pork

鶏肉と鹹魚の香ばしチャーハン

Fried Rice with Chicken and Salted fish

本日のおすすめ特製スイーツ

Chef's Recommended Today's Sweets

琥珀コース

KOHAKU Course

¥18,000

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 専業添え 上湯スープ仕立て

Shàng Tang "superior stock" Soup with Braised Supreme Seafood Collagen and Junsai-Water Shield

活け鮑とホタテ、オクラの塩炒め

Stir-Fried Abalone, Scallop and Okra with Salt

ハタの蒸籠蒸し 熟成魚醤ソース

Grouper in Bamboo Steamer with Fish Sauce

黒毛和牛サーロインと苦瓜の黒豆ソース炒め

Stir-Fried Black Wagyu Beef Sirloin and Bitter Gourd with Black Bean Sauce

海老とズッキーニのXO醤チャーハン

Fried Rice with Shrimp and Zucchini in XO sauce

デザート盛り合わせ

Assorted Sweets

宮廷コース

KYUTEI Course

¥28,000

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.