瑠璃コース

**RURI** Course

¥12,000

琥珀コース

KOHAKU Course

¥18,000

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

広東風焼物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizers with Cantonese BBQ 広東

# 海のコラーゲンの姿煮 蓴菜添え 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 和牛フ Japanese Wa

### 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

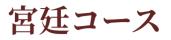
海老とズッキーニのXO醤チャーハン Fried Rice with Shrimp and Zucchini in XO sauce

> デザート盛り合わせ Assorted Sweets

## 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.

\_\_\_\_\_



**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