

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

Assorted Appetizers with Hong Kong BBQ and Winter Cold Dish

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

ampo 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.