



彩龍 新料理長就任記念コース

涼秋羊城風味盤
広東風焼物入り前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers with Cantonese BBQ

季節上湯四賓翅
松茸と海のコラーゲン入り上湯とろみスープ
Shàng Tang "superior stock" Thick Soup with Seafood Collagen and Matsutake Mushroom

車仔上任食焼鴨
"彩龍窯焼き北京ダック〜香港スタイル〜
ワゴンサービスでどうぞ"
Wood Fire Oven-baked Peking Duck, Hong-Kong Style
Served from a trolley

活猛游水三崎
三崎漁港から届いた旬魚 熟成魚醤蒸籠蒸し
Fish Fillet from Misaki Port, Steamed with Fish Sauce in Bamboo Steamer

一哥龍蝦伊麵
伊勢海老の濃厚バターソース 伊府麵添え
Japanese Spiny Lobster with Creamy Butter Sauce with "E-Fu" Noodles

和牛蛋白炒飯
干し貝柱と和牛入り卵白チャーハン
Fried Rice with Egg White, Dried Scallops and Wagyu Beef

白露月は故郷明
點心師による香港スイーツ
Hong Kong Sweets