

## 宮廷コース

広東式焼き物入り前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers with Cantonese Barbecued Meats

高級乾物魚のひれ 極上スープ仕立て

Premium Dried Fish Fins in Superior Broth

干し鮑の濃厚オイスターソース煮込み

Braised Dried Abalone in Rich Oyster Sauce

絹笠茸の燕の巣詰めを頂湯スープでどうぞ

Bamboo Mushrooms Stuffed with Bird's Nest, Served in Supreme Broth

黒毛和牛ヒレ肉とシェフこだわり中国野菜の XO 醬炒め

Stir-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin and Chef's Selected Chinese Greens with XO Sauce

伊勢海老お好みの調理方法にてご用意いたします

下記よりお好きなものをお選びください

(醤油蒸し、ニンニク蒸し、上湯煮込み、葱生姜煮込み、チリソース、  
スパイシーパウダー)

Japanese Spiny Lobster Prepared in Your Preferred Style

(Soy Sauce Steamed / Garlic Steamed / Braised in Superior Broth / Braised with Scallion and  
Ginger / Chili Sauce / Spicy Powder)

タラバ蟹と干し貝柱入り卵白チャーハン

Egg White Fried Rice with King Crab and Dried Scallops

シェフおすすめ香港スイーツと季節のフルーツ

Chef's Recommended Hong Kong Dessert with Seasonal Fruits