プレミアムランチ

Premium Lunch

静謐始冰美味盤

広東式焼き物入り盛り合わせ前菜

Assorted Appetizers with Cantonese-Style Barbecue

竹笙蟹肉魚翅

絹笠茸とタラバ蟹、高級乾物魚のひれ入りとろみスープ

Braised Soup with Bamboo Mushrooms, King Crab, and Premium Dried Fish Fins

傅統北京烤填鴨

北京ダック

Peking Duck

奶油扒中臺蔬

千葉県産「中台菜園」から旬の中国野菜　クリームあんかけ

Seasonal Chinese Vegetables with Cream Sauce

時令蔬炒扇鮑 或 蠔皇蔥爆西冷牛

帆立貝と活き鮑、おすすめ海鮮と季節野菜のさっぱり炒め
または
黒毛和牛サーロインのオイスターソース炒めエシャロットの香り

Lightly Stir-Fried Scallops, Live Abalone, Today's Recommended Seafood, and Seasonal Vegetables

or

Wok-Fried Japanese Black Wagyu Sirloin with Oyster Sauce, Scented with Shallots

海寶脆苗炒飯

海鮮と野菜入り二種の食感チャーハン

Two-Texture Fried Rice with Seafood and Vegetables

清閒港式蜜甜

本日のシェフおすすめ香港スイーツ

Chef's Selection of Hong Kong Desserts