正月平安ランチコース

¥12,000

焼き物入り前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers with Cantonese Roasts

タラバ蟹、高級乾物魚のひれ入り上湯スープ
Superior Broth with King Crab and Premium Dried Fish Fins

活き鮑と大海老、季節野菜の炒め
Stir-fried King Prawns, Abalone and Seasonal Vegetables

米沢牛のオイスターソース炒め
Stir-Fried Yonezawa Beef with Oyster Sauce

三崎漁港産 旬魚の強火蒸し　フィッシュソース
Seasonal Fish from Misaki Fishing Port, Steamed with Fish Sauce

広州五目チャーハン
Cantonese-Style Fried Rice with Assorted Ingredients

香港 新年スイーツ
Desserts

正月吉祥コース

¥18,000

新春彩り八種前菜盛り合わせ
Assorted Eight Kinds of New Year's Special Appetizers

活き鮑と帆立のあっさり炒め
Abalone and Scallops Stir-Fried with Salt

高級乾物魚のひれと名水赤鶏の蒸しスープ
Steamed Soup with Premium Dried Fish Fins and Meisui Akadori Chicken

伊勢海老のスパイシーパウダー仕立て
Japanese Spiny Lobster with Spicy Powder

和牛サーロイン肉のオイスターソース炒め
Stir-Fried Wagyu Sirloin with Oyster Sauce

蟹肉とレタスのチャーハン
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

香港 新年スイーツ
Assorted Sweets

宝味乾貨全席コース

¥24,000

新春彩り八種前菜盛り合わせ
Assorted Eight Kinds of New Year's Special Appetizers

高級乾物魚のひれと蟹爪入り頂湯スープ仕立て
Premium Dried Fish Fins and Crab Claw in a Rich Superior Broth

干し鮑、なまこ、魚の浮き袋、三大乾貨の煮込み
Braised Dish of Chinese Three Grand Delicacies Abalone,Sea Cucumber,Air Bladder

三崎漁港産 旬魚の強火蒸しフィッシュソース
Seasonal Fish from Misaki Fishing Port, Steamed over High Heat with Fish Sauce

松阪牛フィレ肉と京葱のXO醤炒め
Stir-Fried Matsusaka Beef Tenderloin and Kyoto Green Onions with XO Sauce

伊勢海老の上湯煮込み
Japanese Spiny Lobster Braised in Shàng Tang "superior stock"

海鮮入りチャーハン
Fried Rice with Seafood

香港 新年スイーツ
Assorted Sweets

※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.