

アザレア
杜鵑花 Azalea

低糖質コース Low carbohydrate course

¥21,455

※要予約(前日までにご予約をお願いします)

Reservation is requested by the previous day.

精 美 華 拼 盆	広東式の焼き物と前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
XO 醬 炒 双 鮮	海鮮二種のX.O醬炒め <i>Stir-fried prawn and calamari with X.O sauce</i>
火 腿 燉 排 翅	姿フカヒレと金華ハムの上湯蒸しスープ <i>Steamed whole shark's fin in "Kinka" ham soup</i>
明 炉 掛 烤 鴨	名物 ペキンダック <i>Peking duck</i>
鴛 鴦 蒸 斑 球	白身魚ハタの蒸しもの 二種のお味で 芥蘭菜添え <i>Steamed grouper with 2 types of taste</i>
芥 末 炒 和 牛	和牛と野菜の炒め 山葵の香り <i>Stir-fried Wagyu and vegetables with Japanese horseradish flavor</i>
鶏 絲 豆 腐 麵	細切り鶏肉のつゆ麵(豆腐麵) <i>Soup chicken noodles (※Noodles made from tofu)</i>
特 選 凍 甜 品	豆乳ブランマンジェ 羅漢糖ソース <i>Soymilk blanc-mange</i>

※これらのコースはお二人様よりご注文いただけます。

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する場合がございます。

※表示価格には8%の消費税が含まれており、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りの者にお申し付けください。

※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

※This menu is subject to change without notice.

※All prices include 8% tax.10% service charge will be added to your bill.

※Should you have any food allergies or special requests please ask our staffs.