

12/28～1/3限定

新春ランチコース Lunch Course menu

フローライト
蛍石

Malachite

焼味彩拼盆

小さな前菜

Selected appetizers

香港三點品

香港式 点心三品

Selected dim sum(3kinds)

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック

Peking duck

蟹肉竹筴羹

蟹肉と衣笠茸のスープ

Crab meat and Kinugasa mushroom soup

旬菜炒蝦球

大海老と旬野菜の炒め

Stir-fried shrimp with seasonal vegetables

是日炒飯

本日のチャーハン

Today's fried rice

是日甜品

本日のデザート

Today's dessert

¥6,000

マラカイト
孔雀石

Malachite

焼味彩拼盆

前菜三種盛り合わせ

Selected appetizers

百合根炒蝦球

大海老と百合根の炒め

Stir-fried prawn with lily bulb

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック

Peking duck

鮑絲魚翅羹

細切りあわび入りふかひれのスープ

Shark fin soup and shredded abalone soup

花椒麻牛肉柳

牛リブソースの花椒麻醬炒め

Stir-fried beef with Sichuan pepper sauce

香港双點品

香港式 点心二品

Selected dim sum(2kinds)

是日炒飯

本日のチャーハン

Today's fried rice

精美甜点心

本日のデザート

Today's dessert

¥10,000

ガーネット
柘榴石

Garnet

精品華拼盆

金華チャーシュー入り前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork

陳皮蒸石斑球

鮮魚ハタの陳皮の香り蒸し

Steamed grouper with soy sauce and dried tangerine peel

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック

Peking duck

元壺

ふかひれの煮込みスープ

Shark fin soup

炒猪柳

イベリコ豚のお料理

Iberian pork dishes

香港双點品

香港式 点心二品

Selected dim sum(2kinds)

松露和牛炒飯

和牛とトリュフのチャーハン

Wagyu fried rice with truffle flavor

精美甜点心

本日のデザート

Today's dessert

¥18,000

トパーズ
黄玉石

Topaz

精品華拼盆

金華チャーシュー入り前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork

時菜炒鮑片

活けあわびの炒め

Stir-fried abalone

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック

Peking duck

燉排翅

姿ふかひれの滋養蒸しスープ

Steamed whole shark fin soup

炒和牛

和牛の炒め

Stir-fried Wagyu

香港双點品

香港式 点心二品

Selected dim sum(2kinds)

北海蟹青紫蘇炒飯

タラバ蟹と青紫蘇のチャーハン

Crab meat fried rice with green perilla

精美甜点心

本日のデザート

Today's dessert

¥23,000

※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、予告なく変更する可能性があります。

※表示価格に対して別途10%の消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

※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。