

12/29~1/3限定

新春ランチコース Lunch Course Menu

フローライト
蛍石

Fluorite

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

香港三點品
香港式 点心三品
Selected dim sum (3 kinds)

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

夏草花海鮮羹
海鮮と夏草花のトロみスープ
Seafood and Chinese caterpillar fungus soup

豉汁炒鮮魷魚
スミイカと野菜のトウチ炒め
Stir-fried calamari with seasonal vegetables

是日炒飯
本日のチャーハン
Today's fried rice

精美甜点品
デザート
Dessert

¥6,600

マラカイト
孔雀石

Malachite

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

木姜油炒蝦球
大海老の炒め 爽やかな木姜油の香り
Stir-fried prawn with flavored oil

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

干貝魚翅羹
干し貝柱入りふかひれのスープ
Shark fin soup with dried scallop

地辛子猪柳
やまゆり豚の地辛子炒め
Stir-fried Yamayuri pork with Japanese mustard sauce

香港双點品
香港式 点心二品
Selected dim sum (2 kinds)

是日炒飯
本日のチャーハン
Today's fried rice

精美甜点品
デザート
Dessert

¥11,000

ガーネット
柘榴石

Garnet

精品華拼盆
金華叉焼入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

柚子香蒸帶子
帆立貝の柚子風味蒸し
Steamed scallop with yuzu citrus flavored soy sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

元壺翅
ふかひれの煮込みスープ
Shark fin soup

梅香黑醋猪柳
やまゆり豚の梅肉黒酢ソース
Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce

香港双點品
香港式 点心二品
Selected dim sum (2 kinds)

鮑粒魚子露筍炒飯
あわびと飛子のチャーハン
Abalone and flying fish roe fried rice

精美甜点品
デザート
Dessert

¥19,800

トパーズ
黄玉石

Topaz

精品華拼盆
金華叉焼入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

龍蝦汁蝦球
大海老の炒め 濃厚な海老味噌ソース
Stir-fried prawn with lobster roe sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

麻利菌燉排翅
姿ふかひれとモリ—ユ茸の滋養蒸しスープ
Steamed whole shark fin and morille mushroom soup

葱爆黒椒和牛
和牛と九条葱の黒胡椒炒め
Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper

香港双點品
香港式 点心二品
Selected dim sum (2 kinds)

鮑粒魚子露筍炒飯
あわびと飛子のチャーハン
Abalone and flying fish roe fried rice

精美甜点品
デザート
Dessert

¥25,300

※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。
※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%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。