

ディナーコース / Dinner Course

A
¥14,300 (税込/Tax-included)
(¥13,000)

前菜福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer

港式三点心
香港式点心 三種盛り合わせ
Assorted Dim Sum(3Kinds)

崇螺香燉翅
さざえとフカヒレの香港風
上湯蒸しスープ
Steamed shark's fin soup with turban shell

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋脆肉排
上海名物 黒酢のすぶた
Sweet and sour pork with black vinegar

特選炒時蔬
産直 長野の旬野菜 特選料理
Stir-fried vegetables directly from Nagano

星鰻蝦醬飯
アナゴとえび味噌のチャーハン
レモングラス香るマーガオの香り
*Fried rice with conger eel and shrimp sauce,
lemongrass flavor*

是日凍甜品
季節のおすすめデザート
Seasonal special dessert

B
¥19,800 (税込/Tax-included)
(¥18,000)

前菜福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer

蝦子炒蝦球
大海老の特製えび味噌醬炒め
えびの卵とオマールのソース
Stir-fried prawns with shrimp roe and lobster tomalley sauce

紅焼大鮑翅
フカヒレの姿煮込み
Braised whole shark's fin with oyster sauce

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

桂花酒釀魚
甘鯛の炒め
酒粕ときんもくせいの風味
Stir-fried tilefish with sake lees and fragrant olive sauce

宮保和牛腿
和牛ランプ肉の低温調理
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース
*Stir-fried Wagyu beef round with sweet and chili sauce,
oriental spice flavor*

彩花穂炒飯
花穂紫蘇とホタテの彩り卵白炒飯
Fried-rice with scallop and shiso flower, egg white

是日凍甜品
季節のおすすめデザート
Seasonal special dessert

C
¥30,800 (税込/Tax-included)
(¥28,000)

前菜福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer

宮保龍蝦球
伊勢海老とカシューナッツ
上海風 甘辛味炒め
*Stir-fried spiny lobster and cashew nut
with sweet and spicy sauce*

毛蟹干煎排翅
姿焼きフカヒレ
毛蟹をちりばめた上湯ソース
Pan-fried whole shark's fin with hair crab meat sauce

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

肝汁炒鮑魚
アワビと松茸の炒め
肝の風味を纏わせて
*Stir-fried abalone and matsutake mushroom
with abalone liver sauce*

和牛响鈴巻
和牛と里芋の湯葉包み揚げ
岩海苔の風味を添えて
Deep-fried Japanese beef wrapped with taro, salted taste

海胆鮮貝飯
うにと帆立貝の煮込み炒飯
土鍋仕立て
Braised fried-rice and sea urchin with scallop

是日凍甜品
季節のおすすめデザート
Seasonal special dessert

D
¥44,000 (税込/Tax-included)
(¥40,000)

前菜福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer

宮保龍蝦球
伊勢海老とカシューナッツ
上海風 甘辛味炒め
*Stir-fried spiny lobster and cashew nut
with sweet and spicy sauce*

薬膳佛跳牆
フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と薬膳の極上蒸しスープ
*Steamed soup with shark's fin and abalone, sea cucumber,
softshell turtle, Chinese medicine*

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

蠔油煮干鮑
干し鮑のオイスターソース煮込み
Braised dried abalone with oyster sauce

干魚子和牛
和牛の老酒風味のからすみ炒め
Stir-fried Wagyu beef and dried millet roe

松露牛肝菌飯
ポルチーニ茸とトリュフの炒飯
Fried-rice with porcini mushroom and truffle

富麗華甜品
特製デザート盛り合わせ
Special dessert with bird's nest