

# 特別コースメニュー / Special Course menu 12/23~12/25

ルビー  
紅玉石 Ruby

精品金華拼盆  
金華チャーシュー入り前菜盛り合わせ

明炉掛烤鴨  
名物 ペキンダック

松露芝士開辺龍蝦  
伊勢エビの香港風バターチーズソース トリュフの香り

佛跳牆燉湯  
乾貨の滋養菜膳 極上蒸しスープ

陳皮蒸赤鯿  
のどぐろの陳皮の香り蒸し

富麗華酒炒和牛  
和牛の富麗華酒炒め

田園時蔬  
本日の野菜料理

干魚子砂鍋炒飯  
からすみの煮込みチャーハン

特撰甜品  
特撰デザート

¥26,000

トパーズ  
黄玉石 Topaz

前菜拼盆  
前菜盛り合わせ

雪菜泡椒鮮貝  
帆立の炒め 唐辛子と白菜漬けのピリ辛ソース

明炉掛烤鴨  
名物 ペキンダック

紅焼排翅  
フカヒレの姿煮込み

孜然炒蝦夷鹿肉  
えぞ鹿のクミンの香り炒め

田園時蔬  
本日の野菜料理

香港点心  
香港式点心の盛り合わせ

地辛子猪肉炒飯  
地辛子風味のイベリコ豚炒飯

本日甜品  
本日のデザート

¥18,000

ガーネット  
柘榴石 Garnet

前菜拼盆  
前菜盛り合わせ

生汁脆蝦球  
大エビのマヨネーズソース

明炉掛烤鴨  
名物 ペキンダック

松露蟹肉魚翅  
トリュフと蟹肉入りフカヒレスープ

沙茶醬炒猪肉柳  
イベリコ豚ベジョータの沙茶醬炒め

田園時蔬  
本日の野菜料理

香港点心  
香港式点心の盛り合わせ

欖菜海鮮炒飯  
海鮮と青菜漬けのチャーハン

本日甜品  
本日のデザート

¥13,700

食材の入荷状況により、記載メニューは変更になる場合がございます。 Menus are subject to change.

表示価格には8%の消費税が含まれております。表示価格に対して別途10%のサービス料を頂戴いたします。All prices include 8% tax.10% service charge will be added to your bill.