

新春コースメニュー / New year Dinner Course menu 12/28~1/3

ガーネット
柘榴石 Garnet

精品金華拼盆

金華チャーシュー入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

桃酥脆蝦球

大エビのピリ辛マヨネーズソース 胡桃のアクセント
Deep-fried prawn with chili and mayonnaise sauce

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック
Peking duck

髮菜海鮮翅

髮菜と海鮮のフカヒレスープ
Shark's fin soup with seafood and Chinese special vegetables

沙茶炒猪肉柳

イベリコ豚“ベジョータ”の沙茶醬炒め
Stir-fried Iberian pork and vegetables with Chinese barbecue sauce

田園時蔬

本日の野菜料理
Stir-fried Chinese green

雪菜蟹肉炒飯

蟹肉と高菜のチャーハン
Fried rice with crab meat and Chinese green

本日甜品

本日のデザート
Today's dessert

¥13,700

トパーズ
黄玉石 Topaz

精品金華拼盆

金華チャーシュー入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

蒜茸蒸鮮貝

ホタテ貝のガーリック風味香り蒸し
Steamed scallop with soy sauce and garlic flavor

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック
Peking duck

紅焼排翅

フカヒレの姿煮込み
Braised whole shark's fin in special sauce

黒椒炒和牛

和牛の黒胡椒炒め
Stir-fried wagyu with black pepper

田園時蔬

本日の野菜料理
Stir-fried Chinese green

金沙海鮮炒飯

海鮮と塩漬け卵の濃厚チャーハン
Fried rice and seafood with salted egg flavor

本日甜品

本日のデザート
Today's dessert

¥18,700

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
Selected appetizers with "Kinka" pork

髮菜扒帝皇蟹

特大タラバ蟹の髮菜入り上湯ソース仕立て
Stir-fried red king crab with dried scallop sauce

佛跳牆燉湯

乾貨の滋養薬膳 極上蒸しスープ
Traditional Chinese medicinal soup

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック
Peking duck

清蒸東星斑

スジアラのあっさり蒸し 特製醬油ソース仕立て
Steamed blue spotted grouper with original soy sauce

富麗華酒炒和牛

和牛の富麗華酒炒め
Stir-fried Japanese beef with Chinese rice wine sauce

龍蝦黃扒炒飯

伊勢エビみそのあんかけチャーハン
Fried rice topped lobster tomalley

特撰甜品

特撰デザート
Special made dessert

¥23,800

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.

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.