

<small>フローライト</small> 蛍石 Fluorite	<small>マラカイト</small> 孔雀石 Malachite	<small>ガーネット</small> 柘榴石 Garnet	<small>トパーズ</small> 黄玉石 Topaz	<small>ルビー</small> 紅玉石 Ruby
<p>焼味彩拼盆 小さな前菜 <i>Selected appetizers</i></p>	<p>焼味彩拼盆 前菜盛り合わせ <i>Selected appetizers</i></p>	<p>精品華拼盆 金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ <i>Selected appetizers with "Kinka" pork</i></p>	<p>精品華拼盆 金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ <i>Selected appetizers with "Kinka" pork</i></p>	<p>精品華拼盆 金華チャーシュー入り前菜盛り合わせ <i>Selected appetizers with "Kinka" pork</i></p>
<p>五多福點品 香港式 点心五品盛り合わせ <i>Selected dim sum (5 kinds)</i></p>	<p>香港三點品 香港式 点心三品盛り合わせ <i>Selected dim sum (3 kinds)</i></p>	<p>糖醋大蝦球 大エビの甘酢ソースと松の実添え <i>Sweet and sour prawn topped with pine nut</i></p>	<p>豆豉蒸鮮貝 ホタテ貝のトウチ蒸し <i>Steamed scallop with black bean sauce</i></p>	<p>X.O醬大螯蝦 オマール・ブルーのX.O醬炒め <i>Stir-fried blue lobster with original X.O sauce</i></p>
<p>雪菜蒸石斑 ハタの香り蒸し 高菜漬けと唐辛子のせ <i>Steamed grouper topped with leaf mustard</i></p>	<p>明炉掛烤鸭 名物 ペキンダック <i>Peking duck</i></p>	<p>明炉掛烤鸭 名物 ペキンダック <i>Peking duck</i></p>	<p>明炉掛烤鸭 名物 ペキンダック <i>Peking duck</i></p>	<p>佛跳牆燉湯 乾貨の滋養藥膳 極上蒸しスープ <i>Traditional Chinese medicinal soup</i></p>
<p>蒜茸炒時蔬 本日の野菜料理 <i>Stir-fried Chinese green</i></p>	<p>干貝海鮮翅 干し貝柱入りフカヒレのスープ <i>Shark's fin soup with seafood and dried</i></p>	<p>松露海鮮翅 トリュフの香り海鮮とフカヒレのスープ <i>Shark's fin and seafood soup with truffle flavor</i></p>	<p>紅焼大排翅 フカヒレの姿煮込み <i>Braised whole shark's fin</i></p>	<p>明炉掛烤鸭 名物 ペキンダック <i>Peking duck</i></p>
<p>是日美炒飯 本日のチャーハン <i>Today's fried rice</i></p>	<p>孜然炒牛柳 細切り牛ヒレ肉クミンの香り炒め <i>Stir-fried beef with cumin flavor</i></p>	<p>蜜椒炒猪柳 イペリコ豚“ペジョータ”の ハチミツ香る黒胡椒炒め <i>Stir-fried Iberian pork with black pepper and honey</i></p>	<p>沙茶醬和牛 和牛と彩り野菜の沙茶醬炒め <i>Stir-fried Wagyu with Chinese barbecue sauce</i></p>	<p>清蒸東星斑 スジアラのあっさり蒸し 特製ソース 夏草花、クコの実の彩り <i>Steamed blue spotted grouper with original soy sauce</i></p>
<p>精美甜點品 本日のデザート <i>Today's dessert</i></p>	<p>蒜茸炒時蔬 本日の野菜料理 <i>Stir-fried Chinese green</i></p>	<p>蒜茸炒時蔬 本日の野菜料理 <i>Stir-fried Chinese green</i></p>	<p>蒜茸炒時蔬 本日の野菜料理 <i>Stir-fried Chinese green</i></p>	<p>柚子炒和牛 和牛と彩り野菜 柚子胡椒風味炒め <i>Stir-fried wagyu with Yuzu citrus pepper flavor</i></p>
<p>¥5,000 (税・サービス料別)</p>	<p>是日美炒飯 本日のチャーハン <i>Today's fried rice</i></p>	<p>蟹肉香炒飯 高菜漬けと蟹肉のチャーハン <i>Fried rice with leaf mustard and crab meat</i></p>	<p>海鮮美炒飯 青菜漬けと海鮮のチャーハン <i>Fried-rice with seafood and Chinese pickles</i></p>	<p>北海蟹炒飯 たらば蟹と青じその卵白チャーハン <i>Fried rice with red king crab and egg white</i></p>
<p>精美甜點品 本日のデザート <i>Today's dessert</i></p>	<p>精美甜點品 本日のデザート <i>Today's dessert</i></p>	<p>精美甜點品 本日のデザート <i>Today's dessert</i></p>	<p>精美甜點品 本日のデザート <i>Today's dessert</i></p>	<p>特式美甜點 特撰デザート <i>Special made dessert</i></p>
<p>¥8,250 (税・サービス料別)</p>	<p>¥13,500 (税・サービス料別)</p>	<p>¥18,500 (税・サービス料別)</p>	<p>¥18,500 (税・サービス料別)</p>	<p>¥22,000 (税・サービス料別)</p>

*表示価格に対して別途8%の消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

* All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 10 % service charge.

*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。

* Menus are subject to change.