

年末年始特別コース / Course menu

サンゴ
珊瑚コース

お一人様 ¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ
Assorted appetizer(four kinds)

糟溜銀魚片

銀ムツとキクラゲの紹興酒風味炒め
Stir-fried patagonian toothfish and wood ear mushroom with Shaoxing wine

紅焼白菜元壺

ふかひれと白菜の濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a clay pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing duck

蜜椒炒鮮菇牛肉

牛肉とキノコのはちみつ黒胡椒味ソース
Stir-fried beef and mushroom with honey black pepper sauce

干扁炒刀豆

インゲンと挽き肉の香ばしい炒め
Stir-fried kidney bean and ground pork

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種
Today's dim sum

大良崧子炒飯

松の実のせ中国たまり醤油味チャーハン
Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

ヒスイ
翡翠コース

お一人様 ¥13,000 (税込 ¥14,040)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer(five kinds)

XO炒時菜蝦球

大ぶり海老と秋野菜のXO醬炒め
Stir-fried prawn and vegetables with XO sauce

松茸金華燉魚翅

松茸とふかひれ入り金華ハムの極上蒸しスープ
Steamed superior soup with matsutake and shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing duck

紅米大排骨

骨付き豚スペリブの古代米”赤米”煮込み
Braised pork sparerib with ancient red rice

清蒸原只活鮑

活きアワビの姿蒸し、特製醤油かけ
Steamed fresh abalone with original soy sauce

豆苗炸綠筍

台湾産食材、豆苗と綠竹の盛り合わせ
Stir-fried pea sprouts and fried green bamboo shoot

叉焼絲豉油炒麵

叉焼と黄ニラとモヤシ入り広東風焼きそば
Fried noodle with roasted pork, Chinese yellow chives and bean sprouts

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

ル
璃コース

お一人様 ¥18,000 (税込 ¥19,440)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer (five kinds)

蕃茄汁大蝦

有頭海老のトマトソース煮込み
Braised prawn in tomato sauce

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み
Braised whole shark's fin Shanghai style in a earthen pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing duck

XO醬時菜炒活鮑

活きアワビと季節野菜のXO醬炒め
Stir-fried fresh abalone and vegetables with XO sauce

白灼和牛肉

霜降り和牛の湯引き、特製醤油かけ
Boiled Japanese beef with original soy sauce

濃湯舞茸泡菜苗

広東白菜と舞茸の濃厚スープあんかけ
Guangdong cabbage and maitake mushroom in Chinese thick soup

鵝肝炒飯

フォアグラ入りチャーハン
Fried rice with foie gras

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

ホウキョク
芳玉コース

お一人様 ¥23,000 (税込 ¥24,840)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合せ
Assorted appetizer (six kinds)

是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理
Today's special seafood dish

高湯干煎魚翅

ふかひれの煎り焼き、金華ハムスープかけ
Pan-fried shark's fin with Jinhua ham soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing duck

古法扣活鮑

蒸しアワビのオイスターソース煮込み
Braised steamed abalone with oyster sauce

山椒和牛卷

三種キノコの和牛巻き、山椒ソースかけ
Japanese beef roll stuffed with three kinds of mushroom

蝦米炒芥蘭蓮藕

ガイラン菜とレンコンの干しエビ風味炒め
Stir-fried Chinese broccoli and lotus root with dried shrimp

干鮑汁炒飯

干しアワビの戻しソース風味の中華風リゾット
Chinese risotto with dried abalone broth

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert