

# クリスマスコース / Christmas course menu

お一人様 **¥10,000** (税込 ¥10,800)

※ お二人様よりご注文頂けます

## 聖誕節拼盆

クリスマスの前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

## 風沙蝦仁

海老のガーリックチップ和え

*Deep-fried shrimps with garlic spice*

## 髮菜鮮貝魚翅羹

ホタテ貝と髮菜のふかひれスープ

*Shark's fin soup with scallop and nostoc flagelliforme*

## 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

## 黒椒蜜薑和牛

黒毛和牛とはじかみの黒胡椒炒め

*Stir-fried Japanese beef and ginger with black pepper sauce*

## 紅南乳炒蜜豆蓮藕

蓮根とスナップエンドウの紅腐乳炒め

*Stir-fried lotus root and snap pea with preserved red bean curd*

## 麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

*Today's dim sum (Two kinds)*

## 水耕菜蝦籽蟹肉紋生麩

蟹肉と海老の卵の煮込みそば 三つ葉添え

*Braised noodle with crab meat and shrimp roe topped with Japanese chervil*

## 聖誕節甜品

クリスマスデザート

*Christmas dessert*

お一人様 **¥15,000** (税込 ¥17,820)

※ お二人様よりご注文頂けます

## 聖誕節拼盆

クリスマスの前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

## 黒蒜萬荀炒和牛

和牛サーロインと黒ニンニク、チシャトウの炒め

*Stir-fried Japanese beef and stem lettuce with black garlic*

## 紅焼元白菜壺翅

ふかひれの上海風濃厚醤油煮込み

*Braised shark's fin and white cabbage with soy sauce*

## 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

## 冬菜蒸石斑

ハタと天津冬菜の蒸しもの

*Steamed grouper with garlic pickled Tianjin cabbage*

## 濃湯泡時蔬菜

季節野菜の濃厚白湯スープかけ

*Seasonal vegetables with thick white soup*

## 上海式点心

上海点心師が作る 本日のおすすめ点心

*Shanghai dim sum*

## 蝦頭油海鮮炒飯

海鮮入り海老ペーストのチャーハン

*Fried rice with seafood and shrimp paste*

## 聖誕節甜品

クリスマスデザート

*Christmas dessert*

※ 表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

※ メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

お一人様 ¥20,000 (税込 ¥23,760)

※ お二人様よりご注文頂けます

### 聖誕節拼盆

クリスマスの前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

### XO醬炒是日鮮魚

本日の鮮魚のXO醬炒め

*Stir-fried today's fresh fish with original XO sauce*

### 鮑魚黑蒜燉翅湯

アワビと黒ニンニク入りふかひれスープ

*Steamed shark's fin soup with black garlic and abalone*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

### 蝦籽双冬百花球

海老団子と筍・椎茸の海老卵ソース煮込み

*Braised black mushroom, bamboo shoots and shrimp ball with shrimp egg sauce*

### 白灼和牛片

霜降り和牛の湯引き 特製醤油かけ

*Boiled Japanese beef with original soy sauce*

### 薑米方魚炒芥蘭

干しヒラメとガイラン菜の生姜炒め

*Stir-fried Chinese green vegetables and dried flat fish with ginger*

### 松露蟹肉炒飯

蟹肉とトリュフのチャーハン

*Fried rice with crab meats and truffle*

### 聖誕節甜品

クリスマスデザート

*Christmas dessert*

お一人様 ¥30,000 (税込 ¥35,640)

※ お二人様よりご注文頂けます

### 聖誕節拼盆

クリスマスの前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

### 攪角炒波士頓龍蝦

活ロブスターと中国オリーブの炒め

*Stir-fried fresh lobster with Chinese olives*

### 魚子醬松露油濃湯海虎翅

極上ふかひれのトリュフオイル煮込み キャビア添え

*Braised superior shark's fin with truffle oil in special soup*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

### 花菇扣三十頭干鮑

干しアワビの姿煮込み

*Braised dried abalone in oyster sauce*

### 燕窩麒麟蒸石斑

活ハタ、金華ハム、椎茸の重ね蒸し  
ツバメの巣入り卵白ソース仕立て

*Braised grouper, Chinese ham and black mushroom with birds nest and egg white sauce*

### 高湯竹筍露筍

衣笠茸とアスパラガスの上湯ソースかけ

*Braised kinugasa mushroom stuffed with green asparagus in superior soup*

### 蝦籽煎鮮貝和牛炒飯

海老卵入りホタテ貝と和牛のチャーハン

*Fried rice with Japanese beef and scallop with shrimp eggs*

### 聖誕節甜品

クリスマスデザート

*Christmas dessert*

※ 表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。  
※ メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。