

お一人様 ¥20,000 (税込・サ別)

魚子上湯冷製鮑魚

キャビアのせ蒸しアワビの冷製 上湯ジュレ
Cold abalone with top-grade Chinese soup stock Jelly put on caviar

奶油海胆炸甘鯛

甘鯛の松笠揚げ クリームソース
Deep-fried tilefish with sea urchin cream sauce

冬瓜獅子頭

岩中豚の肉団子と冬瓜の蒸しスープ
Steamed soup with meatballs and winter melon

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

干貝竹筴豆苗

豆苗の炒め 干し貝柱あんかけ
Stir-fried pea sprouts with dried scallop sauce

干焼肉末夏野菜鍋

夏野菜と挽き肉の辛味土鍋煮込み
Braised seasonal vegetables and ground pork with chili sauce

上湯排翅光麺

ふかひれの上湯煮込みのせつゆそば
Soup noodles with whole shark's fin

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

9月1日から9月30日まで

期間限定コース

【 朝顔 】

季節の食材をふんだんに取り入れた
おすすめコース。

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※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。

This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

We charge a 10% service fee

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff