

12/29～1/3限定

新春ランチコース *Lunch Course Menu*

萤石
Fluorite

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

油泡炒蝦球
大海老のあっさり炒め
Stir-fried and lightly salted prawn and vegetables

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

海鮮紫菜白木耳羹
海鮮と白木耳、福建岩海苔のスープ
Seafood, white wood ear and seaweed soup

豆鼓鶏球
鶏肉の豆鼓ソース
Stir-fried chicken with black bean sauce

桜蝦姜味炒飯
桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り
Sakura shrimp fried rice with pickled ginger

精美甜点品
デザート
Dessert

孔雀石
Malachite

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

XO醤炒双鮮
二種海鮮のXO醤炒め
Stir-fried seafood with XO sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

山宝蕎麦子燉翅
山の幸と蕎麦子入りふかひれ蒸しスープ
Steamed soup with shark fin and buckwheat seeds

金沙炸魚球
鮮魚の衣揚げ 塩卵ソース
Deep-fried white fish with salted egg crust

和牛炒飯
和牛肉入りチャーハン
Wagyu fried rice

精美甜点品
デザート
Dessert

柘榴石
Garnet

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

陳皮蒸鮮魚
鮮魚の蒸し 広東式あっさり醤油
Steamed white fish with soy sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

濃白湯元壺翅
ふかひれの白湯煮込みスープ
Braised shark fin soup

酒釀麻辣豬肉
やまゆり豚 酒釀麻辣ソース
Braised "Yamayuri pork" with chili pepper sauce

鷄頭干貝炒飯
鷄せせり肉と金華ハム、干し貝柱のチャーハン 鶏せせり肉と金華ハム、干し貝柱のチャーハン
Fried rice with dried scallop and chicken, Jinhua ham

精美甜点品
デザート
Dessert

トバーズ
黄玉石
Topaz

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

碧綠炒鮑魚
鮑の青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried abalone with green perilla sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

橙蕉菜燉排翅
ふかひれと蕉 極上蒸しスープ
Steamed soup with shark fin and Shogoin Turnip

牛蒡汁和牛
和牛肉と牛蒡
Stir-fried Wagyu beef and burdock

鷄頭干貝炒飯
鷄せせり肉と金華ハム、干し貝柱のチャーハン 鶏せせり肉と金華ハム、干し貝柱のチャーハン
Fried rice with dried scallop and chicken, Jinhua ham

精美甜点品
デザート
Dessert

¥8,800
(税込・サービス料別)

¥13,600
(税込・サービス料別)

¥22,000
(税込・サービス料別)

¥30,800
(税込・サービス料別)

※これらのコースはお二人様よりご注文いただけます。

※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ございます。

※記載料金には消費税が含まれております、別途サービス料15%を頂戴いたします。

※食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りの者にお申し付けください。