

12/29～1/3限定

新春ランチコース *Lunch Course Menu*

フローライト 螢石 <i>Fluorite</i>	マラカイト 孔雀石 <i>Malachite</i>	ガーネット 柘榴石 <i>Garnet</i>	トパーズ 黄玉石 <i>Topaz</i>
焼味彩拼盆 前菜盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>	焼味彩拼盆 前菜盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>	焼味彩拼盆 前菜盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>	焼味彩拼盆 前菜盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>
油泡炒蝦球 大海老のあっさり炒め <i>Stir-fried and lightly salted prawn and vegetables</i>	XO醬炒双鮮 二種海鮮のXO醬炒め <i>Stir-fried seafood with XO sauce</i>	陳皮蒸蒸鮮魚 鮮魚の蒸し 広東式あっさり醬油 <i>Steamed white fish with with soy sauce</i>	碧綠炒鮑魚 鮑の青紫蘇炒め 翡翠ソース <i>Stir-fried abalone with green perilla sauce</i>
明炉掛烤鴨 名物 北京ダック <i>Beijing duck</i>	明炉掛烤鴨 名物 北京ダック <i>Beijing duck</i>	明炉掛烤鴨 名物 北京ダック <i>Beijing duck</i>	明炉掛烤鴨 名物 北京ダック <i>Beijing duck</i>
海鮮紫菜白木耳羹 海鮮と白木耳、福建岩海苔のスープ <i>Seafood, white wood ear and seaweed soup</i>	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 <i>Steamed soup with shark fin and buckwheat seeds</i>	濃白湯元壺翅 ふかひれの白湯煮込みスープ <i>Braised shark fin soup</i>	橙蒸菜燉排翅 ふかひれと蒸 極上蒸しスープ <i>Steamed soup with shark fin and Shogoin Turnip</i>
豆鼓鶏球 鶏肉の豆鼓ソース <i>Stir-fried chicken with black bean sauce</i>	金沙炸魚球 鮮魚の衣揚げ 塩卵ソース <i>Deep-fried white fish with salted egg crust</i>	酒釀麻辣猪肉 やまゆり豚 酒釀麻辣ソース <i>Braised "Yamayuri pork" with chili pepper sauce</i>	牛蒡汁和牛 和牛肉と牛蒡 <i>Stir-fried Wagyu beef and burdock</i>
桜蝦姜味炒飯 桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り <i>Sakura shrimp fried rice with pickled ginger</i>	和牛炒飯 和牛肉入りチャーハン <i>Wagyu fried rice</i>	鶏頭干貝炒飯 鶏せせり肉と金華ハム、干し貝柱のチャーハン <i>Fried rice with dried scallop and chicken, Jinhua ham</i>	鶏頭干貝炒飯 鶏せせり肉と金華ハム、干し貝柱のチャーハン <i>Fried rice with dried scallop and chicken, Jinhua ham</i>
精美甜点品 デザート <i>Dessert</i>	精美甜点品 デザート <i>Dessert</i>	精美甜点品 デザート <i>Dessert</i>	精美甜点品 デザート <i>Dessert</i>
¥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あります。
※記載料金には消費税が含まれており、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。