

青龍
Qing long

季節の前菜盛り合わせ
～焼き物・旬の冷菜～

春風海香焼拼盤
Appetizer

蟹肉・蟹卵とコニッシュジャックの炒め
～中華クレープ包み～

貴妃銀針翅春餅
Stir fried crab meat and egg with fish fin

ツバメの巣・飾り大根・干し貝柱の
蒸しスープ

羅花乾貝蒸嫩鷄
Scallop and chicken's steamed soup with bird's nest

ミルクの天ぷら ～青海苔風味～

青海苔脆皮鮮奶
Deep fried seaweed with milk

北京ダック1本追加+1200円

活オマール海老の姿蒸し
～発酵唐辛子仕立て～

泡辣菠士頓龍蝦
Steamed lobster with spicy sauce

骨付きラム肉の煎り焼き
甘鯛の松笠仕立て ～黒酢ソース～

鎮江酥魚拼羊骨
Pan fried lamb with black vinegar sauce

桜海老の煮込み麺
～海老ワントン添え～

桜蝦撈雲吞生麵
Cheely shrimp and dumpling's soup noodle

マンゴープリン・季節のデザート

耀輝香忙滑布甸
Mango pudding & Sweets

¥16,000

税サ別 ¥12,873

鳳凰
Feng huang

季節の特撰前菜盛り合わせ
～薫焼き前菜・季節の冷菜～

陽春咲花焼拼盤
Appetizer

干し鮑と魚の浮袋の金華スープ煮込み
～燕の巣添え～

金華花膠燕乾鮑
Stewed dried abalone with bird's nest

ツブ貝と烏骨鶏の薬膳蒸しスープ

富孺響螺烏骨鷄
Steamed soup with abalone and chicken

蟹肉と蟹内子・コニッシュジャックの
中華クレープ包みと甘鯛の松笠仕立て

貴妃餅拼酥甘鯛
Stir fried crab meat and egg with fish fin

活伊勢海老のガーリック蒸し

蒜茸蒸生猛龍蝦
Stewed lobster garlic style

黒毛和牛サーロイン煎り焼き
～黒味噌バーベキューソース～

沙茶麵豉和牛肉
Pan fried Japanese beef with barbecue sauce

桜海老とハタの蒸しご飯

桜蝦石斑魚蒸飯
Steamed rice with cherry shrimp and fish

マンゴープリン・季節のデザート

口福香忙滑布甸
Mango pudding & Sweets

¥24,000

税サ別 ¥19,309

コースラストオーダー20:00 Course last order 20:00

2名様からのご注文になります。

メニュー金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

The menu is included 13% service charge. Contents of the menu may be changed with purchasing conditions.