

唐宮
Toh-gu
¥ 7,000

春の唐宮特製冷菜盛り合わせ
Assorted chinese appetizers

燕の巣入りソラマメのポタージュ
Bird's nest with soybean potage

春の飲茶2種と北京ダック
Two kinds of dim-sum and roasted beijing duck skin

牛ヒレと春野菜の山椒塩炒めと鱈の油琳ソース
Stir-fry of spring vegetables and beef tenderloin, deep-fried spanish mackerel with leek sauce

桜エビと XO 醬のチャーハン
Fried rice with sakura shrimp and X.O sauce

イチゴの杏仁豆腐、イチゴのココナッツ団子
Almond jelly with Strawberry、
rice-flour dumpling with strawberry coconut powder

表示料金に別途サービス料と税金が加算されます。
Prices are subject to applicable taxes and service charge.

入學卒業禮物
Celebration party menu
¥ 10,000

唐宮特製祝い前菜
Assorted chinese appetizers

燕の巣入りソラマメのポタージュ
Bird's nest with soybean potage

飲茶 3 種と北京ダック
Three kinds of dim-sum and roasted beijing duck skin

鮑のガーリック蒸し
Steamed abalone with garlic sauce

牛ヒレと春野菜の山椒塩炒め
Wok-fried pepper salt of beef tenderloin and spring vegetables

桜エビと XO 醬のチャーハン
Fried rice with sakura shrimp and X.O sauce

桜餡の胡麻団子 桜風味のココナッツミルク 桃饅頭
Fried sesame ball filled with cherry blossoms paste,
cherry blossoms coconut milk,
Steamed bun with sweet red bean paste

表示料金に別途サービス料と税金が加算されます。
Prices are subject to applicable taxes and service charge.

春季到来
Spring arrival
¥ 13,500

春の唐宮特製冷菜の盛り合わせ
Assorted chinese appetizers

コニッシュジャックの姿煮
Soy sauce braised cornish jack

黄点心シェフ特製春の飲茶2種と北京ダックの盛り合わせ
Two kinds spring dim sum and beijing duck skin

オマール海老のガーリックスパイス炒めとサワラの葱香味ソース
Stir-fry garlic spice of lobster and deep-fried spanish mackerel with leek sauce

春野菜と牛ヒレの山椒塩炒め
Stir-fry of spring vegetables and beef tenderloin

大ハマグリ汁そば
Soup noodles with clam

イチゴの杏仁豆腐、イチゴのココナッツ団子、苺の飴炊き
Almond jelly with strawberry,
rice-flour dumpling with strawberry coconut powder,
strawberry candy

表示料金に別途サービス料と税金が加算されます。
Prices are subject to applicable taxes and service charge.