

唐宮  
Toh-gu  
¥ 8,000 円

---

冬の食材を盛り込んだ冷菜の盛り合わせ  
Winter appetizers

燕の巣入り上海蟹味噌スープ  
Shanghai crab miso soup with bird`s nest

黄点心シェフセレクト 冬の飲茶三種  
Three kind of winter dim sum

トリュフ入りあんこうの香港醤油煮込み 中国野菜添え  
Stewed anglerfish and hong kong soy sauce with chinese vegetable

イベリコ豚のロースト XO 醤ソース いろいろな野菜と共に  
Roasted iberico pork and XO sauce with seasonal vegetables

牛肉入りガーリック炒飯  
Beef and garlic fried rice

ゆず蜜とリンゴの杏仁豆腐 洋梨の酸梅湯漬け  
Almond Jelly with yuzu honey and apples with plum juice pickled pear

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.

上海蟹晚餐  
Shanghai Crab Dinner  
¥ 12,000

---

渡り蟹の紹興酒漬け  
Shaoxing rice wine-seasoned shanghai crab

上海蟹味噌入りオニオンスープ  
Onion soup with shanghai crab miso

上海蟹小籠包  
Steamed soup dumpling with shanghai crab miso

フォアグラ入り北京ダック  
Foie gras and beijing duck

蒸し上海蟹  
Steamed shanghai crab (half portion)

トリュフ入り鮑の葱生姜炒め  
Stir-fried truffle and abalone with onion and ginger

和牛のロースト アンチョビと自家製 XO 醬ソース いろいろな野菜と共に  
Roasted wagyu beef with anchovy XO sauce and seasonal vegetables

上海蟹の味噌トロミそば  
Shanghai crab miso soup noodles

冬のデザートプレート  
Winter dessert plate

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.

山茶花  
Sasanqua  
¥ 15,000

---

冬の食材を盛り込んだ冷菜の盛り合わせ  
Winter appetizers

ポルチーニ茸 浮袋 燕の巣 コニッシュジャックの姿煮込み  
Stewed cornish jack, Porcini mushroom, Air bladder, Bird's nest,

黄点心シェフ渾身の冬の飲茶 3 種  
Three kinds of winter dim sum

フォアグラ入り北京ダック  
Foie gras and beijing duck

鱈の香菜バターソース炒め 白子添え  
Fried codfish with herb butter sauce and soft roe

和牛サーロインのアンチョビ XO 醬ソース いろいろな野菜と共に  
Roasted wagyu beef sirloin with anchovy XO sauce and seasonal vegetables

オマール海老のワンタンメン  
Wonton noodles with lobster

冬のデザートプレート  
Winter dessert plate

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.