

唐宮
Tohgu
¥8,000

唐宮特製冷菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers

アサリと干し貝柱 ポルチーニ茸のクリームスープ
Toh-gu Style Clam Chowder, Porcini Mushrooms

黄シェフセレクト 本日の飲茶 3 種類
Three Kinds of Signature Dim Sum by Chef Huang

鱈のアンチョビと自家製 XO 醤蒸し ほろ苦い春野菜と共に
Steamed Spanish Mackerel Anchovy, XO Sauce with Spring Vegetables

牛ヒレ肉のロースト 中国黒豆ソース
Roasted Beef Tenderloin with Black Bean Sauce

干し海老と桜エビと梅肉のチャーハン
Fried Rice with Dried Shrimps and Umeboshi

苺の杏仁豆腐のエスプーマ
Strawberry and Almond Jelly Espuma

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.

桜花
Cherry Blossom
¥ 12,000

春の唐宮特製冷菜の盛り合わせ
Chef's Special Appetizers

そら豆のフラン アサリと干し貝柱のスープ
Broad Bean Egg Royale with Clam Soup

フォアグラと鴨肉入り北京ダック 苺のコンフィチュール
Beijing Duck and Foie Gras with Strawberry Jam

鱈のアンチョビと自家製 XO 醤蒸し ほろ辛い春野菜と共に
Steamed Spanish Mackles, Anchovies, XO Sauce with Spring Vegetables

牛ヒレ肉のローストと様々な農園野菜添え 中国黒豆ソース
Roasted Beef Tenderloin, Black Bean Sauce with Seasonal Farm-to-Table Vegetables

干し海老と桜エビと梅肉のチャーハン
Fried Rice with Dried Shrimps and Umeboshi

苺の杏仁豆腐のエスプーマと苺のココナッツ団子
Strawberry and Almond Jelly Espuma, Strawberry Coconut Rice Cake

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.

杏子
Apricot
¥ 15,000

春の唐宮特製冷菜の盛り合わせ
Chef's Special Appetizers

コニッシュジャックの姿煮 燕の巣入りアサリと干し貝柱のスープ
Stewed Cornish Jack, Bird's Nest, Dried Scallop and Clam Soup

黄点心シェフセレクト 春の飲茶 3 種類
Three Kinds of Signature Dim Sum by Chef Huang

フォアグラと鴨肉入り北京ダック 苺のコンフィチュール
Beijing Duck and Foie Gras with Strawberry Jam

東京湾近海で獲れた鮮魚を様々な調理法で
Fish Catch of the Day from Tokyo Bay (Steamed, Deep-Fried, Stir-Fried or Roasted)
Cooked to your liking

和牛サーロインのロースト様々な農園野菜添え 中国黒豆ソース
Wagyu Sirloin Beef, Black Bean Sauce with Seasonal Farm-to-Table Vegetables

大ハマグリ出汁の汁そば
Clam Noodle Soup

春のデザートプレート
Spring 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.

木蓮
Magnolia
¥ 18,000

そら豆とキャビアのタルトレット
Broad Bean Caviar Tartlet

春の唐宮特製冷菜の盛り合わせ
Chef's Special Appetizers

様々な食材の旨味を閉じ込めた蒸しスープ ココナッツの器仕立て
Steamed Coconut Soup Flavor with Various Delicacies

黄点心シェフ 渾身の飲茶 3 種類
Three Kinds of Signature Dim Sum by Chef Huang

フォアグラと鴨肉入り北京ダック 苺のコンフィチュール
Beijing Duck and Foie Gras with Strawberry Jam

干し鮑の煮込み ほろ苦い春野菜添え
Stewed Dry Abalone with Spring Vegetables

和牛サーロインのロースト様々な農園野菜 中国黒豆ソース
Wagyu Sirloin Beef, Black Bean Sauce with Seasonal Farm-to-Table Vegetables

大ハマグリ出汁の汁そば
Clam Noodle Soup

春のデザートプレート
Spring 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.