鳳凰



五種冷菜盛り合わせ Assoeted appetizeres 彩色五拼盆

蟹肉と加賀太きゅうりのフカヒレスープ Sharak's fin soup with crab meat 蟹肉加賀太瓜翅

スズキの蒸し物 葱といしるのシーフードソース Steamed sea bass with seafood sauce 清蒸鮮鱸魚

能登ポークとインゲン豆の炒め Wok-fried Noto pork and green beans 三度豆炒肉絲

海老・甲イカ・ズッキーニのチリソース 蒸しパン添え Shrimp and squid with chili sauce 干焼双鮮 割包

彩り夏野菜のチャーハン(+300円で坦々冷麺に変更可能) Fried rice with summer vegetables 夏菜炒絲苗

> デザート二種盛り合わせ Two kinds dessert 美味双輝

お一人様 ¥6,000

⇒平日限定 ¥5,500!

コースはお2人様より承ります Minimum of two orders (各種割引は正価からの割引になります)

※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれております。 ※お米の産地はスタッフのご確認ください。

10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.

九龍



夏の中国前菜盛り合わせ Assorted appetizeres 夏天花拼盆

加賀太きゅうりと蟹肉・蟹卵入りフカヒレスープ Shark's fin soup with crab meat and its roe 蟹黄加賀太瓜翅

点心師呉さんの手作り飲茶三種盛り合わせ Three kinds dim sum 飲茶参色

能登ポークと鱸の柚子胡椒炒め Wok-fried Noto pork and sea bass 柚子炒双品

帆立貝柱と海老のX,Oソース蒸し,空心菜を添えて Steamed scallop and shrimp with X,O sauce XO蒸帯子蝦球

> 胡麻冷麺 Cold sesame noodle 芝麻涼麺

デザート二種盛り合わせ Two kinds dessert 美味双輝

お一人様 ¥8,500

⇒平日昼限定 ¥8,000!

コースはお2人様より承ります Minimum of two orders (各種割引は正価からの割引になります)