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

コースはお2人様より承ります Minimum of two orders

香港



夏の中国前菜盛り合わせ Assorted appetizeres 夏天靚拼盆

山海の恵みとフカヒレ姿の鶏白湯蒸し煮スープ Braised shark's fin soup with chicken beoth soup 燉鶏白湯排翅

ローストダックのクレープ包み焼き・焼き小籠包 Roasted duck crepe roll・pan fried pork dumplings 香煎合鴨片, 生煎小籠

蝦夷鮑と絹笠茸の蟹卵あんかけ おこげ添え Abalone with crab roe 蟹黄醸竹笙蝦夷鮑

和牛ロースと黄ニラの炒め 夏野菜と二種類のソースにて Wok-fried wagyu sirloin with summer veretable and two kinds sauce 韮黄銀芽和牛丁

> 海鮮入り坦々冷麺 Cold Tan tan noodle with sea food 坦々双鮮涼麺

> > デザート二種盛り合わせ Two kinds desserts 美味双輝

お一人様 ¥11,000

コースはお2人様より承ります Minimum of two orders

桃李



夏のパレット前菜盛り合わせ Assorted appetizers 桃李靚拼盆

金華ハムと鶏白湯のフカヒレ姿煮込み Braised shark's fin soup with chicken broth soup 火腿鶏白湯排翅

> 窯焼き北京ダック Beijing duck 金陵片皮鴨

オマール海老と帆立貝柱のカルタファタ包み X,Oソース蒸し Omar lobster and scallops with X,O sauce 紙包XO双鮮

和牛サーロインの炒め・ズワイ蟹のココナッツスパイス和え Wok-fried wagyu sirloin and snow crab dressed with coconut spice 雀巣炒和牛・金沙蟹腿

> 五目あんかけおこげ Wok-fried rice with chop suey 八珍鍋巴

デザート三種盛り合わせ Three kinds desserts 好味参甜品

お一人様 ¥16,000

コースはお2人様より承ります Minimum of two orders

> ※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にご確認ください。

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