

鳳凰



桜鯛のお刺身入り春の三種冷菜盛り合わせ(wh)
Assorted appetizers 春天参色盆

蛤と紅ズワイ蟹・あおさ海苔のスープ(cr, eg)
Clam, crab meat and seaweed soup 蟹肉青苔蛤羹

若鶏のオーロラマヨネーズソース 蒸しパン包み(eg, wh, mi)
Fried chicken with thousand Island dressing and chinese steamed bun 千鳥沙律鶏球

海老揚げ餃子と山芋・ふんわり卵のチリソース(sh, wh, eg)
Fried shrimp dumpling and Chinese omelette with chili sauce 干焼滑蛋炸蝦餃

能登ポークと春野菜の黒胡椒炒め ライム添え(wh, eg)
Wok-fried noto pork and spring vegetables 青檸黒椒能登肉

カリカリ梅とおかか・大葉のチャーハン(wh, eg)
Fried rice with crunchy plum 紫菜梅子炒飯

デザート二種盛り合わせ(mi)
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 (各種割引は正価からの割引になります)
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のご確認ください。
10% service charge and a consumption tax are included
in the indicated price.

九龍



甘エビとホタルイカの老酒漬けと中国前菜盛り合わせ(sh,wh)
Assorted appetizers 春天彩色花拼

蛤と車麩・フカヒレ・広東白菜 貝出汁香る壺蒸しスープ(wh)
Shark's fin , clam and chinese cabbage pot soup 蛤貝燉魚翅

飲茶三種(wh,eg,sh,cr)
Three kinds dim sum 飲茶參色

牛肉と木耳・青菜のふんわり卵炒め 食べる辣油添え(wh,eg)
Wok-fried beef and fluffy omelet with chili oil 木須炒牛肉

桜鯛のオーブン焼き ブラックビーンズソース(wh)
Oven grilled sea bream with black bean sauce 豉汁烤桜鯛

蟹肉と桜海老・レタスのチャーハン(sh,cr,wh,eg)
Fried rice with crab meat , Sakura shrimp and lettuce 桜蝦蟹肉炒飯

デザート二種盛り合わせ(mi)
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

⇒平日昼限定 **¥8,000!**

(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にご確認ください。

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