

白牡丹

hakubotan

¥ 13,000

前菜の盛り合わせ

Appetizer

每位彩小碟

干し貝柱と絹笠茸入りふかひれスープ

Fukahire Soup with Mushroom and Dried Scallops

干貝竹笙魚翅羹

帆立貝柱と紋甲イカのアンチョビソース炒め

fried Scallops and Monkfish with Anchovy Sauce

油魚醬炒双鮮

蟹爪フライ 蟹味噌クリームソース

Deep Fried Crab Claw with Clab Miso Cream Sause

蟹黃醬百花釀蟹拑

●プラス 500 円で窯焼き北京ダックに変更を承ります。

Can be changed "Peking Duck" with plus 500yen

真鯛のブラックビーンズ風味蒸し

Red Bream Steamed with Black Beans

豉汁蒸鯛魚

金時豆と芽菜入り炒飯

Fried Rice with Kidney Beans and Sprouts

金時豆芽菜炒飯

マロンプリン

Marron Pudding

栗子凍布丁

パイナップル餡入り焼き菓子

Baked Sweets with Pineapple Paste

鳳梨甘露酥

黄金桂

ougonkei

¥ 17,000

前菜の盛り合わせ

Appetizer

每位彩小碟

本日の焼き物

Roasted Dishes of the Day

焼味精選盤

ふかひれ餃子の蒸しスープ

Steamed Soup with Fukahire Dumpling

魚翅灌湯餃

穴子のガーリックスパイス炒め

Stir-fried Conger Eel with Garlic Spices

避風塘星鰻

窯焼き北京ダック

Peking Duck

北京片皮鴨

イチジクの豚肉巻き揚げ ピリ辛黒酢ソース

Fried figs in pork with spicy black vinegar sauce

鎮江辣汁無花果猪肉捲

黒毛和牛フィレ肉と九条ねぎ入り炒飯

Fried Rice with Wagyu Beef Fillet and Leeks

九条葱牛柳粒炒飯

マロンプリン

Marron Pudding

栗子凍布丁

パイナップル餡入り焼き菓子

Baked Sweets with Pineapple Paste

鳳梨甘露酥



JW MARRIOTT

Hong Kong

RECOMMENDED DINNER

by Jayson Tang

¥22,000

萬豪金殿 前菜盛り合わせ

Appetizer

萬豪金殿獻萃

蟹肉入りトースト揚げ

Fried Toast with Crab Meat

大根の香り揚げ

Fried Radish

帆立貝柱の煎り焼き 葱生姜ソース

Roasted Scallops with Scallion and Ginger Sauce

薑蔥汁元貝皇

山柑と螺貝入り蒸しスープ

Steamed Soup with Orange and Shellfish

山桔響螺燉柱甫湯

スジアラの山椒風味蒸し

Steamed Suziara with Japaneses Papper

風味藤椒蒸魚

豚バラ肉のピリ辛ピーナッツソース煮込み

Braised Pork in Spicy Peanut Sauce

芋溶醬方肉

色々きのこ炒め トマトの器盛り鶏白湯スープ仕立て

Sauteed Mushrooms in Tomato

禪關萬象

アヒルの塩漬け卵と陳皮入り蒸し御飯

Steamed Rice with Duck Salted Egg Sauce and Orange Peel

香焗荷葉飯

桃膠入りアボカドクリーム

Avocado Cream with Peach Glue

桃膠牛油果露

ヘーゼルナッツ入りカスタードパイ

Custard Pie with Hazelnuts

奶皇楓葉酥

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。

If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance.

お持ち帰りはいたしかねます。

The food can not be ordered for takeaway.

料金は、税金等を含む総額表示です。

Our prices are shown in total which include tax and other fees.

ご注文は、グループ全員同一のコースでお願い致します。

Please order the same course for everyone in your group.

鳳凰単叢	
hououtansou	
¥27,000	
前菜の盛り合わせ	
Appetizer	
每位彩小碟	
羅焼味師 仔豚入り焼き物と	
何点心師 點心盛り合わせ	
Roasted Dishes and Dim Sum of the Day	
羅師何師精選盤	
宮城県気仙沼産ヨシキリザメ	
乾燥ふかひれの尾びれ	
上海風姿煮込み 又は 広東風姿蒸し煮込み	
Braised "Fukahire", Shanghai Style or Cantonese Style	
Blue Shark from Kesennuma, Miyagi Prefecture	
広東或上海鮑翅	
タラバ蟹の蟹味噌ソース炒め 茶碗蒸し仕立て	
Fried Crab with Crab Miso Sauce	
蟹黄醬蒸蛋蟹腿	
錦爽どり 骨付きもも肉のクリスピーチキン	
Crispy Chicken	
錦爽脆皮鶏	
黒毛和牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味	
パートブリック包み焼き	
ペンジャ産ブラックペッパーソース	
Fried Beef Fillet in Truffle Sauce, Wrapped in Pate Brick	
黒椒牛柳黒松露春捲	
蝦夷鮑と松茸入りおこげ	
Crispy Rice with Abalone and Mushroom	
鮮鮑魚鍋粍	
中国茶 鳳凰単叢蜜蘭香	
Chinese Tea	
鳳凰単叢蜜蘭香	
マロンチーズケーキ	
Marron Cheese Cake	
栗子芝士蛋糕	
パイナップル餡入り焼き菓子	
Baked Sweets with Pineapple Paste	
鳳梨甘露酥	

極(数量限定)	
kiwami	
¥ 39,000	
前菜の盛り合わせ	
Appetizer	
每位彩小碟	
羅焼味師 仔豚入り焼き物と	
何点心師 點心盛り合わせ	
Roasted Dishes and Dim Sum of the Day	
羅師何師精選盤	
乾燥ふかひれの上海風煮込み	
Braised Paichi Shanghai Style	
紅焼炆鮑翅	
活けロブスターのガーリック風味蒸し	
Steamed Fresh Lobster with Garlic Flavor	
蒜茸蒸龍蝦	
窯焼き北京ダック	
Peking Duck	
北京片皮鴨	
黒毛和牛フィレ肉のステーキ	
ブラックペッパーソース	
Fillet of Beef Steak with Black Pepper Sauce	
黒椒醬煎黒毛和牛柳	
活け蝦夷鮑入り炒飯 鮑の肝風味 上湯スープ添え	
Fried Rice with Fresh Abalone,	
鮮鮑魚湯炒飯	
タピオカ入りココナッツミルク	
パパイアの器盛り つばめの巣添え	
Coconut Milk with Tapioca and Bird' s Nest in Papaya	
燕窩木瓜盅	
香港菓子	
Hong Kong Sweets	
羊城桂美甜	

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。
If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance.
お持ち帰りはいたしかねます。
The food can not be ordered for takeaway.
料金は、税金等を含む総額表示です。
Our prices are shown in total which include tax and other fees.
ご注文は、グループ全員同一のコースでお願い致します。
Please order the same course for everyone in your group.