

鳳凰単叢

hououtansou

¥ 27,000

前菜盛り合わせ

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 尾びれ

乾燥ふかひれの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

沖縄県産スジアラの葱生姜風味蒸し

Steamed White Fish with Scallion and Ginger Flavor
清蒸東星班

錦爽どりのクリスピーチキン

Crispy Chicken
錦爽脆皮鶏

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのXO醬炒め

パートブリック包み焼き 鎮江産黒酢ソース

Wagyu Beef Fillet and Foie Gras Stir-Fried with XO Sauce
Baked in Pastry Wrap with Black Vinegar Sauce
X O 醬鵝肝牛柳春捲

豚肉のブラックビーンズ風味蒸し御飯

Steamed Rice with Pork and Black Bean Flavor
豆豉蒸肉排籠飯

中国茶 鳳凰単叢蜜蘭香

Chinese Tea
鳳凰単叢蜜蘭香

香港ワッフル 洋梨コンポート添え

Hong Kong Waffle with Poached Pear
香港鵝蛋仔洋梨蜜煮

さつま芋と紫芋入りココナッツ団子

Sweet Potato and Purple Sweet Potato Coconut Dumplings
紫薯糯米糍

極(数量限定)

kiwami

¥ 39,000

前菜盛り合わせ

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.

※11月4日～12月19日まで

白牡丹

hakubotan

¥13,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

每位彩小碟

紅ズワイ蟹入りふかひれスープ

Crab and Fukahire Soup

紅蟹肉魚翅羹

帆立貝柱の美浜天然塩炒め

Scallop Meat Stir-Fried with Salt

時蔬美浜炒鮮貝

蟹爪フライ

Deep Fried Crab Claw

百花釀蟹钳

●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

糸縊鯛と里芋入り鎮江産黒酢ソース炒め

Stir-fried Sea Bream with Taro in Black Vinegar Sauce

鎮江芋頭紅衫

高菜と肉味噌入りピリ辛炒飯

Spicy Fried Rice with Takana and Minced Pork Miso

高菜炸醬辣炒飯

烏龍茶と杏仁香るミルクプリン

Oolong Tea and Almond-Scented Milk Pudding

烏龍茶杏仁奶香布丁

さつま芋と紫芋入りココナッツ団子

Sweet Potato and Purple Sweet Potato Coconut Dumplings

紫薯糯米糍

黄金桂

ougonkei

¥17,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

每位彩小碟

本日の焼き物

Roasted Dishes of the Day

焼味精選盤

上海蟹味噌入り

オニオングラタン風ふかひれスープ

Fukahire Soup with Shanghai Crab Miso

大閘蟹洋葱芝士翅

大海老と紋甲イカのベジタブルXO醬ソース炒め

Stir-fried Jumbo Prawns and Striped Squid with Vegetable XO Sauce

蔬XO醬炒双鮮

窯焼き北京ダック

Peking Duck

北京片皮鴨

黒毛和牛ロース肉の湯引き 葱山椒ソース

Wagyu Beef Loin with Scallion and Sansho Pepper Sauce

葱椒汁白灼和牛柳

スモークサーモンとアンチョビ入り炒飯

Smoked Salmon and Anchovy Fried Rice

燻三文魚海蛭醬炒飯

烏龍茶と杏仁香るミルクプリン

Oolong Tea and Almond-Scented Milk Pudding

烏龍茶杏仁奶香布丁

大红袍

taikouhou

¥22,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

每位彩小碟

羅焼味師 焼き北京ダック入り本日の焼き物

Roasted Dishes and Dim Sum of the Day

羅師焼味精選盤

●プラス 2,000 円で北京ダックを仔豚の焼き物に変更を承ります。

Can be changed "Roasted Suckling Piglet Skin" with plus 2000yen.

天然大海老のあっさり炒め チリソース

Stir-Fried Jumbo Prawns with Chili Sauce

乾焼汁炒澳蝦

錦爽どりのクリスピーチキン

Crispy Chicken

錦爽脆皮雞

山海珍味とふかひれ姿入り蒸しスープ

Steamed Fukahire Soup

正宗佛跳牆

黒毛和牛フィレ肉のXO醬炒め

Stir-fried Wagyu Beef Fillet with XO Sauce

XO醬和牛柳

豚肉のブラックビーンズ風味蒸し御飯

Steamed Rice with Pork and Black Bean Flavor

豆豉蒸肉排籠飯

香港ワッフル 洋梨コンポート添え

Hong Kong Waffle with Poached Pear

香港鵝蛋仔洋梨蜜煮

さつま芋と紫芋入りココナッツ団子

Sweet Potato and Purple Sweet Potato Coconut Dumplings

紫薯糯米糍

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.

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.