

ディナーコースA
Dinner CourseA
¥23,000

特式冷盤
蛤蜊官燕燉蛋
銀器扒翅
各式龍蝦
北平烤鴨
各式和牛
広水蒸魚
漢方燉湯
美点二品

特製前菜盛り合わせ
ハマグリと極上ツバメの巣の茶碗蒸し
特製フカヒレの姿煮（銀器盛り）
伊勢エビのお料理をお好みで
北京ダック
特選和牛ステーキ
鮮魚の広東風姿蒸し
身体を整える薬膳漢方スープ
特製デザート2品

ディナーコースB
Dinner CourseB
¥18,000

特式冷盤
蛤蜊燉蛋
銀器扒翅
白灼鮮蝦
北平烤鴨
豆豉和牛
広水蒸魚
美点二品

特製前菜盛り合わせ
ハマグリ入り茶碗蒸し
特製フカヒレの姿煮（銀器盛り）
サイマキ海老のボイル
北京ダック
和牛の豆鼓炒め
鮮魚の広東風姿蒸し
特製デザート2品

※料金は税込みとなります。別途、サービス料10%を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 10% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

ディナーコースC
Dinner CourseC
¥10,000

特式冷盤
風味魚生
蛤蜊燉蛋
朝天生蚝
白灼九孔
北平烤鴨
各式牛肉
飲茶三点
美点一品

前菜盛り合わせ
中華風お刺身
ハマグリ入り茶碗蒸し
生カキの朝天唐辛子ソース炒め
新鮮トコブシの湯引き
北京ダック
本日の牛肉料理
飲茶3種盛り合わせ
特製デザート1品

※料金は税込みとなります。別途、サービス料10%を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 10% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.