# 桂　花

## アミューズ
小菜
Amuse

## 前菜盛り合わせ
精美前菜
Our Special Assorted Small Appetizers per person

エノキと干し貝柱入りフカヒレの姿煮込み
金菇揺柱小排翅
Braised standard shark's fin in purse shape
又は or
キノコ入りフカヒレの姿蒸しスープ
野菌瓜灺小排翅
Doulle boiled standard shark's fin in purse shape

## 特製点心
点心
Dim sum

## 本日のお料理
是日料理
Today's recommended beef dish

クリスピーチキン又は北京ダック
KAPO脆皮鶏或北京烤填鴨
Crispy chicken or Peking duck

※1名様ご利用の場合はお肉料理になります。
上記の料理ご希望される場合、
別途￥3,300でご用意できます。

## 本日の野菜料理
野菜料理
Today's recommended vegetable dish

## 本日のお食事
是日麺飯
Today's recommended Noodle or Rice

## デザート
甜品
Dessert

**¥16,500**

# ～特　撰～

## アミューズ
小菜
Amuse

## 前菜盛り合わせ
精美前菜
Our Special Assorted Small Appetizers per person

キノコと干し貝柱入りフカヒレの姿煮込み
金菇揺柱大排翅
Braised standard shark's fin in purse shape

北京ダック
北京烤填鴨
Crispy chicken or Peking duck
又は
クリスピーチキン
或KAPO脆皮鶏
※1名様ご利用の場合はお肉料理になります。
上記の料理ご希望される場合、
別途￥3,300でご用意できます。

## 料理長おすすめ料理
厨師推荐料理
Today's recommended beef dish

## 点心２種
点心
Dim sum

## ミニ蟹肉の甲羅詰め焼き
炸焗鮮蟹盖
Baked stuffed crab shell with onion and crab meat

## 本日のおすすめ和牛料理
和牛料理
Today's recommended Japanese beef dish

## 本日の野菜料理
野菜料理
Today's recommended vegetable dish

## 本日のお食事
是日麺飯
Today's recommended Noodle or Rice

## デザート
季節好甜心
Dessert

**¥22,000**

(税込み.サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします
The prices include consumption tax and subject to a 10%  service charge.

# 家　寶

アミューズ

小菜

Amuse

前菜盛り合わせ

精美前菜

Our Special Assorted Small Appetizers per person

キノコと干し貝柱入り至高フとカヒレ煮込み

金菇揺柱烩太翅

Braised exquisite grade shark's fin

又は or

キノコと干し貝柱入り燕の巣煮込み

金菇揺柱烩官燕

Birds'nest soup with crab roe

干し鮑牡蠣ソース煮込み

蠔皇乾鮑魚

Braised abalone with vegetables

クリスピーチキン又は北京ダック

KAPO脆皮鶏或北京烤填鴨

Crispy chicken or Peking duck

又は

鳩のクリスピー揚げ

或脆皮鴿

Roasted crispy pigeon

※1名様ご利用の場合はお肉料理になります。
上記の料理ご希望される場合、
別途￥3,300でご用意できます。

点心2種

Dim sum

ミニ蟹肉の甲羅詰め焼き

炸焗鮮蟹盖

Baked stuffed crab shell with onion and crab meat

本日の海鮮料理

海鮮料理

Today's recommended seafood dish

本日のおすすめ和牛料理

和牛料理

Today's recommended Japanese beef dish

本日の野菜料理

野菜料理

Today's recommended vegetable dish

本日のお食事

是日麺飯

Today's recommended Noodle or Rice

デザート

季節好甜心

Dessert

¥36,300

# 『～袁～』

アミューズ

小菜

Amuse

前菜盛り合わせ

精美前菜

Our Special Assorted Small Appetizers per person

至高太フカヒレの煮込み上湯ソース

紅焼太翅

Braised exquisite grade shark's fin

クリスピーチキン又は北京ダック

KAPO脆皮鶏或北京烤填鴨

Crispy chicken or Peking duck

又は

鳩のクリスピー揚げ

或脆皮鴿

Roasted crispy pigeon

※1名様ご利用の場合はお肉料理になります。
上記の料理ご希望される場合、
別途￥3,300でご用意できます。

干し鮑魚浮袋煮（オイスターソース）

金銀干鮑魚

Braised whole dried abalone and fish maw with oyster sauce

特製点心

点心

Dim sum

活伊勢海老料理

是日活龍蝦

Lobster dish

和牛と野菜の炒め

京葱和牛

Stir-fried seasonal vegetables and Japanese

燕の巣の衣笠茸巻き蟹味噌あんかけ

蟹黄竹笙官燕巻

Stuffed bamboo fungus with bird's nest

本日のお食事

是日麺飯

Today's recommended Noodle or Rice

燕の巣入りココナッツミルク煮

椰汁官燕（温・冷）

Sweetened double boiled bird's nest in coconut

¥66,000

(税込み.サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします

The prices include consumption tax and subject to a 10%  service charge.