

全てのコース仕入れの状況・仕込みの状況で内容変更することございますご了承ください

『 ～ 袁 ～ 』

アミューズ(上湯ジュレキャビアと共に)

今天好小菜

Amuse

前菜盛り合わせ

美味小碟盆

Our Special Assorted Small Appetizers per person

至高フカヒレの冬瓜すり流し煮込み又は
冬瓜と金華ハム入り至高フカヒレの蒸しスープ

冬茸烩太翅 或 科甲瓜炖太翅

Superior grade shark's fins soup with winter melon or

Double boiled superior grade shark's fins soup with "kim wa" ham and winter melon

・ 鶏のクリスピー揚げ

または

◎ Crispy chicken or

・ ペキンダック

または

◎ Peking duck or

・ 鳩のクリスピー揚げ

KAPO脆皮鶏或北京烤填鴨或脆皮鴿

◎ Roasted crispy pigeon

干し鮑魚浮袋オイスターソース煮

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(トリュフ添え)

黒松露炒活龍蝦

Today's recommended lobster dish

和牛と野菜の炒め

京葱和牛

Stir-fried seasonal vegetables and Japanese beef

つばめの菓のキヌガサ茸巻き蟹味噌あんかけ

蟹黄竹笙官燕卷

Stuffed bamboo fungus with bird's nest

本日のお食事

本日麵飯

Noodle or rice

燕の巣入りココナッツミルク煮

椰汁燉官燕

Sweetened double boiled bird's nest in coconut

66,000

家寶 跳龍門

鳩のクリスピー揚げ仕入れの状況でご用意できない場合がございます (税込み、サービス料別)

お1人様ご利用のお客様チョイスはお肉料理になります鶏のクリスピー又は北京ダックご希望の場合プラス@3,300でご用意可能です。

If you order alone, the choice will be beef dishes. In the case of Peking duck or crispy chicken, it costs 3300 yen separately for one person.

桂 花

アミューズ
今天好小菜

Amuse

前菜盛り合わせ
美味小碟盆

Our Special Assorted Small Appetizers per person

冬瓜のすり流し入りフカヒレ姿煮込み

または

冬瓜.金華ハム入りフカヒレ姿蒸スープ
冬茸扒小排翅 或 科甲瓜炖小排翅

Braised mini shark's fins soup with winter melon OR
Double boiled mini shark's fins soup with "kim wa" ham and winter melon

点心

点心

Dim sum

本日のお料理
厨師推介料理

Recommended Food

◎ ペキンダック

または

◎ 金鶏の姿揚げ

KAPO脆皮鶏 或 北京烤填鴨

◎ Peking duck or

◎Crispy chicken

本日の野菜料理

本日時菜

Today's recommended vegetable dish

本日のお食事

本日麵飯

Today's recommended Noodle or rice

デザート

季節好甜心

Dessert

16,500

(税込み.サービス料別) 別途サービス料10%頂戴いたします。仕入れ状況により内容が変わることがございます。
お1人様ご利用のお客様チョイスはお肉料理になります。鶏のクリスピー又は北京ダックご希望の場合プラス@3,300でご用意可能です。
order alone, the choice will be beef dishes. In the case of Peking duck or crispy chicken, it costs 3300 yen separately for one person.

家 寶

アミューズ
今天好小菜
Amuse

前菜盛り合わせ
美味小碟盆

Our Special Assorted Small Appetizers per person

至高フカヒレの蟹肉入り冬瓜すり流し煮込み 又は
蟹肉.冬瓜と金華ハム入り至高フカヒレの蒸しスープ

蟹肉冬茸烩太翅 或 科甲瓜炖太翅

Superior grade shark's fins soup with winter melon or

Double boiled superior grade shark's fins soup with "kim wa" ham and winter melon

干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

蠔皇乾鮑魚海參

Braised abalone with sea cucumber and vegetables

・金鶏の姿揚げ

または

・ペキンダック

または

・鳩のクリスピー揚げ

KAPO脆皮鶏或北京烤填鴨或脆皮鴿

© Crispy chicken or Peking duck or Roasted crispy pigeon

活伊勢海老料理

活龍蝦料理

Today's recommended lobster dish

本日のおすすめ和牛料理

本日和牛料理推介

Today's recommended Japanese beef dish

本日の野菜料理

今天素菜

Today's recommended vegetable dish

本日のお食事

各式麵飯

Today's recommended Noodle or rice

デザート

季節好点心

Dessert

36,300

(税込み.サービス料別) 別途サービス料10%頂戴いたします。仕入れ状況により内容が変わることがございます。
お1人様ご利用のお客様チョイスはお肉料理になります。鶏のクリスピー又は北京ダックご希望の場合プラス@3,300でご用意可能です。
order alone, the choice will be beef dishes. In the case of Peking duck or crispy chicken, it costs 3300 yen separately for one person.

家寶 跳龍門

～特撰～

アミューズ
【上湯ジュレ・フカヒレ・キャビア】
魚子醬伴魚翅上湯啫喱
Amuse

前菜盛り合わせ
美味小碟盆

Our Special Assorted Small Appetizers per person
冬瓜のすり流し入りフカヒレの姿煮込み

冬茸扒排翅
Braised standard shark's fin in purse shape

◎ ペキングダック
または

◎ 金鶏の姿揚げ

◎ 北京烤填鴨

或

◎ KAPO脆皮鶏

Peking duck or crispy chicken

活伊勢海老料理

活龍蝦料理

Today's recommended lobster dish

プラス5,500円で乾燥鮑【吉品乾鮑魚】に変更可能

点心二品

Dim sum

本日お肉料理

本日和牛料理推介

Today's recommended Japanese beef dish

本日野菜料理

本日時菜

Today's recommended vegetable dish

本日のお食事

各式麵飯

Today's recommended Noodle or rice

デザート

季節好点心

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

お1名様ご利用のお客様チョイスはお肉料理になります。鶏のクリスピー又は北京ダックご希望の場合プラス@3,300でご用意可能です。

you order alone, the choice will be beef dishes. In the case of Peking duck or crispy chicken, it costs 3300 yen separately for one person.

If you order alone, the choice will be beef dishes. In the case of Peking duck or crispy chicken, it costs 3300 yen separately for one person.