

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

至高太フカヒレの煮込み上湯ソース

紅焼燴太翅

Braised exquisite grade shark's fin

・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

つばめの巣のキノガサ茸巻き蟹味噌あんかけ

蟹黄竹筴官燕卷

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

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

家寶  跳龍門

鶏又は鳩のクリスピー又は北京ダックご希望の場合プラス@3,300でご利用可能です。

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.

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

干し貝柱とエノキ入りフカヒレ姿煮

または

キノコ入りフカヒレ姿蒸スープ

瑤柱金菇扒小排翅 或 野菌炖小排翅

Braised mini shark's fins soup with mushroom and dried scallop or

Double boiled mini shark's fins soup with Mushrooms of the season

点心

点心

Dim sum

本日のお料理
厨師推介料理

Recommended Food

◎ ペキングダック

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

仕入れ状況により内容が変わることがございます

鴨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

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。

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.

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

干し貝柱・エノキ・至高フカヒレ煮込又は

キノコ入り至高フカヒレの蒸しスープ

瑤柱金菇烩太翅 或 野菌炖太翅

Superior grade shark's fins soup with mushroom and dried scallop

or Double boiled superior grade shark's fins soup with Mushrooms of the season

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

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

¥36,300

鳩のクリスピー揚げは仕入れの状況でご用意できない場合がございます。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

鶏又は鳩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.

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

干し貝柱とエノキ入りフカヒレ姿煮

又はキノコ入りフカヒレ姿蒸スープ

瑤柱金菇扒排翅 或 野菌炖排翅

Braised mini shark's fins soup with mushroom and dried scallop or

Double boiled mini shark's fins soup with Mushrooms of the season

◎ ペキンダック

または

◎ 金鶏の姿揚げ

◎ 北京烤填鴨

或

◎ KAPO脆皮鶏

Peking duck or crispy chicken

干し鮑の姿煮込み

原隻吉品鮑

Braised whole dried abalone with oyster sauce

点心二種

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

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でご利用可能です。

(税込み、サービス料別)別途サービス料10%頂戴いたします

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.
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.

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.