九龍



秋の中国前菜盛り合わせ Assorted appetizeres 赤松拼盆

海鮮とクワイの真署と五目フカヒレスープ Shark's fin soup, with seafood and chop-suey 八珍白玉魚翅

点心師呉さんの手作り飲茶三種盛り合わせ Three kinds dimsum 飲茶参色

大海老と帆立貝柱・秋茄子のチリソース Shrimp, scallop and autumn eggplant with chili sauce 干焼茄子双鮮

牛肉と舞茸のオイスター炒め 空心菜を添えて Wok-fried beef and maitake mushroom with water spinach 通菜舞茸牛肉

蟹肉と卵白のあんかけチャーハン Fried rice with crab meat and white sauce 蟹肉扒炒飯

> デザート二種盛り合わせ Two kinds dessert 美味双輝

お一人様 ¥8,500

コースはお2人様より承ります Minimum of two orders

> ※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれております。 ※お米の産地はスタッフにご確認ください。

10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.

香港



福来魚の広東風刺身と香港焼き物三種盛り合わせ Assorted appetizeres 香式花拼

山伏茸と秋の味覚・フカヒレ姿の壺蒸しスープ Shark's fin soup 排翅 湯餃

色々海鮮とおぼろ豆腐の柔らか蒸し いしるのシーフードソース Steamed seafood and tofu

和牛ロースと旬野菜のピリ辛炒め クリスピーウォールナッツと共に spicy wok-fried wagyu sirloin steak with crispy walnut 炒和牛

大海老と帆立貝柱の上海蟹味噌あんかけ Shrimp and scallop with shanghai crab roe sauce

> 香港醤油焼きそば Fried noodles ~Hong kong style~ 香港

> > デザート二種盛り合わせ Assoeted desserts 美味双輝

お一人様 ¥11,000

コースはお2人様より承ります

Minimum of two orders

※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれております。 ※お米の産地はスタッフにご確認ください。

10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.

桃李





焼き物入りパレット前菜盛り合わせ Assorted appetizers 桃李花拼盆

フカヒレ姿煮 干し貝柱と金華ハムの上湯スープ Braised shark's fin soup with dried scallop and kinka chinese ham 上湯紅焼排翅

> 窯焼き北京ダック Beijing duck 金陵片皮鴨

金目鯛と海鮮おぼろ豆腐の重ね蒸し 香港スタイル Steamed red snapper seafood and tofu~Hong kong style~ 清蒸鮮金目鯛魚

能登牛の柔らか煮と和牛と胡桃の炒め Stewed noto beef, Wok-fried wagyu and walnut 能登牛腩品,合桃和牛

海鮮四種と卵白のあんかけチャーハン
Freied rice with four kinds seafood and white sauce 四色海鮮扒炒飯

デザート二種盛り合わせ Two kinds desserts 好味両甜品

お一人様 ¥16,000

コースはお2人様より承ります Minimum of two orders

> ※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれております。 ※お米の産地はスタッフにご確認ください。

10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.