

# 彩虹 Sai-kou

前菜六種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

干し貝柱ときのこ入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Dried Scallops Soup

北京ダック 海老煎餅添え  
Peking Duck and Prawn Crackers

二種海鮮と彩り野菜の炒め  
Sautéed Two kinds of Seafoods and Vegetables

スペアリブの黒酢煮込み 温野菜添え  
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar with Vegetables

チャーシュー入りチャーハン  
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

彩りデザート  
Dessert



1名様 ¥10,000

# 彩鳳 Sai-hou

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

蟹肉入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Crab Meat Soup

鮑のオイスターソース煮込み  
Braised Abalone in Oyster Sauce

二種海鮮と彩り野菜の炒め  
Sautéed Two kinds of Seafoods and Vegetables

スペアリブの黒酢煮込み 温野菜添え  
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar with Vegetables

チャーシュー入りチャーハン  
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

マンゴープリン エッグタルト  
Mango Pudding Egg Tart



1名様 ¥12,000

# 彩龍 Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

ふかひれの姿煮  
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック海老煎餅添え 海老の揚げ物スコットランドソース  
Peking Duck, Prawn Crackers and Fried Shrimp with Scottish sauce

鮑の蒸し物特製醤油仕立て X.O醬のせ  
Steamed Abalone with XO Sauce

和牛サーロインと彩り野菜の炒め  
Sautéed Sirloin Steak and Vegetables

蟹肉入りチャーハン  
Fried Rice with Crab Meat

マンゴープリン エッグタルト  
Mango Pudding Egg Tart



1名様 ¥15,000

## 【コースに追加で】

\* 北京ダック 海老煎餅添え追加

\* ふかひれスープ⇒ふかひれの姿煮に変更

\* ふかひれにツバメの巣を乗せる

\* 自家製XO醬で炒める (添える)

プラス ¥1,000 (通常¥1,200)

プラス 2,000

プラス 1,000

プラス 1,000



料金には消費税、サービス料が含まれております。

All prices are in Japanese Yen and inclusive of service charge and tax.

# 豪華食材饗宴

## Luxury-Course

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

ふかひれの姿煮  
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック海老煎餅添え ショウロンポウ  
Peking Duck and Prawn Flavored Crackers/Steamed Pork Dumpling

鮑のオイスターソース壺煮込み  
Braised Abalone in Oyster Sauce

イセエビと彩り野菜の炒め  
Sautéed Lobster and Vegetables

和牛サーロインのチャーハン  
Fried Rice with sirloin

メロン入り杏仁豆腐 エッグタルト  
Cold Almond Jelly with Melon / Egg Tart



1名様 ¥18,000

# 彩龍

## Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

ふかひれの姿煮  
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック海老煎餅添え 海老の揚げ物スコットランドソース  
Peking Duck, Prawn Crackers and Fried Shrimp with Scottish sauce

鮑の蒸し物特製醤油仕立て X.O醬のせ  
Steamed Abalone with XO Sauce

和牛サーロインと彩り野菜の炒め  
Sautéed Sirloin Steak and Vegetables

蟹肉入りチャーハン  
Fried Rice with Crab Meat

マンゴープリン エッグタルト  
Mango Pudding / Egg Tart



1名様 ¥15,000

# 彩虹

## Sai-ko

前菜六種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

干し貝柱ときのこ入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Dried Scallops Soup

北京ダック 海老煎餅添え  
Peking Duck and Prawn Crackers

二種海鮮と彩り野菜の炒め  
Sautéed Two kinds of Seafoods and Vegetables

スペアリブの黒酢煮込み 温野菜添え  
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar with Vegetables

チャーシュー入りチャーハン  
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

彩りデザート  
Dessert



1名様 ¥10,000

# 彩鳳

## Sai-ho

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

蟹肉入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Crab Meat Soup

鮑のオイスターソース煮込み  
Braised Abalone in Oyster Sauce

二種海鮮と彩り野菜の炒め  
Sautéed Two kinds of Seafoods and Vegetables

スペアリブの黒酢煮込み 温野菜添え  
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar with Vegetables

チャーシュー入りチャーハン  
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

マンゴープリン エッグタルト  
Mango Pudding / Egg Tart



1名様 ¥12,000

### 【コースに追加で】

- \* 北京ダック 海老煎餅添え追加 プラス ¥1,000
- \* ふかひれスープ⇒ふかひれの姿煮に変更 プラス 2,000
- \* ふかひれにツバメの巣を乗せる プラス 1,000
- \* 自家製XO醬で炒める（添える） プラス 1,000



料金には消費税、サービス料が含まれております。

All prices are in Japanese Yen and inclusive of service charge and tax.