

# 香港フェアコース

## Hong-Kong Course

香港式前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizer

鶏モモ肉のパリパリ揚げ スパイシーソルト添え  
Crispy Chicken with Spicy Salt

カサゴのふかひれ高菜漬けスープ  
Scorpion Fish and Shark's Fin Soup

鮑と巻海老のガーリック蒸しシーズニング醤油ソース添え  
Steamed Abalone and Shrimp with Cantonese Sauce

帆立貝と中国野菜のXO醤炒め  
Sautéed Scallops and Vegetables with XO Sauce

海老の卵を練り込んだワンタン麺  
Wonton Noodles Kneaded with Shrimp Egg

ココナッツプリンフルーツソース仕立て 焼き菓子  
Coconut Pudding with Fruits sauce and Baked Sweets



1名様 ¥12,000

# 彩龍

## Sai-ryu

香港式前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizer

ふかひれの姿煮  
Braised Whole Shark's Fin

彩り野菜と和牛サーロインの炒め XOソース  
Sautéed Sirloin and Vegetables with XO sauce

鮑、湯葉、椎茸のオイスターソース壺煮込み  
Braised Abalone, Yuba and Shiitake mushrooms with Oyster Sauce

大海老の葱生姜仕立て  
Sautéed Shrimp with Welsh Onion and Ginger

蟹肉とレタスのチャーハン  
Fried Rice with Crab Meat

ココナッツプリンフルーツソース仕立て 焼き菓子  
Coconut Pudding with Fruits sauce and Baked Sweets



1名様 ¥15,000

# 彩虹

## Sai-kou

前菜六種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

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

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 Seafood and Vegetables

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ 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

### 【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醤で炒める (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.