

# 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

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

二種海鮮と彩り野菜の炒め豆板醤ソース  
Sautéed Two kinds of Seafoods with Chili Bean Sauce

チャーシューチャーハン  
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

フルーツ入り杏仁豆腐  
Cold Almond Jelly with Fruits



1名様 ¥10,000

# 彩鳳『肉づくしコース』

## Meat Course Sai-hou

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

牛すじ肉とトマト入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Beef Tendon ,Tomato Soup

北京ダック 海老煎餅添えと変わり焼売 カレーソース  
Peking Duck and Special Dumpling wit Curry Sauce

和牛サーロイン湯引き ガーリックソース  
Boiled Sirloin with Garlic Sauce

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

鶏肉の細切りと葱のつゆそば  
Long Onion and Shredded Chicken noodles Soup

フルーツ入り杏仁プリン  
Almond Pudding with Fruits



1名様 ¥12,000

# 彩龍

## Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

ふかひれの姿煮込み  
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック 海老煎餅添えとショウロンポウ  
Peking Duck and Steamed in Dumpling

鮑、大海老と彩り野菜の炒めX.O醬ソース  
Sautéed Abalone and Shrimp with X.O Sauce

和牛サーロインのソテー蒸しパン添え  
Sautéed Beef Sirloin with Steamed Bun

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

フルーツ入り杏仁プリンと焼き菓子  
Almond Pudding and Baked Sweets



1名様 ¥16,000

# 彩華

## Sai-ka

前菜八種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

金箔入りふかひれの姿煮込み  
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック 海老煎餅添え・海老のトースト揚げ  
Peking Duck and Prawn Crackers/Deep Fried Shrimps on Toast

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

伊勢海老のX.O醬煮込み  
Braised Lobster in X.O Sauce

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

マンゴープリンと胡麻団子あん入り  
Mango Pudding and Fried Sesame Balls



1名様 ¥20,000

### 【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 (通常¥1,200)

\* ふかひれスープ⇒ふかひれの姿煮に変更

プラス 2,500

\* 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

\* 麵飯類を冷麺へ変更

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.