

# 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 Seafoods and Vegetables

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ 温野菜添え サーロインと彩り野菜の炒め中華風バーベキューソース掛け  
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar with Vegetables Sautéed Sirloin and Vegetables with Barbecue Sauce

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

甘味デザート  
Dessert



1名様 ¥10,000

# 彩鳳

Sai-hou

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

蟹肉入りふかひれクリームスープ  
Shark's Fin and Crab Meat Cream Soup

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

二種海鮮の橙ポン酢掛け  
Fried Two kinds of Seafoods with Ponzu Sauce

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

甘味デザート  
Dessert



1名様 ¥13,000

# 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・海老のトースト揚げ  
Peking Duck and Deep Fried Shrimps on Toast

鮑の蒸し物特製醤油仕立て X.O醬乗せ  
Steamed Abalone with X.O Sauce

和牛サーロインと彩り野菜の炒め 黒胡椒ソース  
Sautéed Beef Sirloin and Vegetables with Black Pepper Sauce

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

甘味デザート  
Dessert



1名様 ¥16,000

# 豪華食材饗宴コース

Luxury-Course

旬の味覚入り本日のお薦め前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

ふかひれの姿煮込み 上湯スープ仕立て  
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック 海老煎餅添え・小籠包  
Peking Duck and Steamed Pork Dumpling

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

伊勢海老と彩り野菜の炒め  
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  
Cold Almond Jelly with Melon



1名様 ¥18,000

## 【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



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.