

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
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar with Vegetables

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

前菜六種盛り合わせ
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

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
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 ¥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

彩華

Sai-ka

前菜七種盛り合わせ
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

甘味デザート
Dessert



1名様 ¥20,000

コースに追加で

- * 全てのコースに北京ダック追加 + ¥1,000
- * ふかひれにツバメの巣を乗せる + ¥1,000
- * 自家製XO醬で炒める (添える) + ¥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.

コースの海鮮料理をおすすめのカニ料理に変更(彩龍・彩華コースは差額なしで変更可能です)

- * 渡り蟹のフワフワ炒め + ¥1,000
- * 渡り蟹のチリソース炒め シンガポールスタイル + ¥1,000
- * ズワイガニの蒸し物生姜炒め(1本) + ¥1,400
- * ズワイガニの蒸し物 シーズニング醤油掛け(1本) + ¥1,600
- * ソフトシェルクラブフリッター ガーリックチップ掛け + ¥1,100
- * ソフトシェルクラブの麻辣醬炒め + ¥1,100

コースのチャーハンを変更

- * 上海蟹餡かけ炒飯
- * 上海蟹餡かけおこげ

彩虹・彩鳳コース 各 + ¥700

彩龍コース 各 + ¥500

彩華コース 差額なし