

彩鳳

Sai-ho u

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・揚げワンタン
Peking Duck and Fried "Wang-Tang"

大海老と帆立貝、彩り野菜の炒め 豆板醤ソース
Sautéed Shrimp, Scallop and Vegetables with Chili Beans Sauce

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar with Vegetables

叉焼チャーハン
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

フルーツ入り杏仁豆腐
Cold Almond Jelly



1名様 ￥12,000

彩龍

Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

燕の巣とふかひれ入りスープ 蟹肉乗せ
Shark's Fin and Bird's Nest with Crab Meat Soup

北京ダック 海老煎餅添え・大海老のマヨネーズソース
Peking Duck and Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce

鮑と彩り野菜の炒め 紫蘇バターソース掛け
Steamed Abalone with Perilla Butter Sauce

和牛のX.O醤煮込み 温野菜添え
Stewed Beef in X.O Sauce with Vegetables

細切り叉焼と葱のつゆそば
Fong Onion and Shredded Roast Pork Noodle Soup

杏仁プリンと焼き菓子
Almond Pudding and Baked Sweets



1名様 ￥18,000

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醤煮込み
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 Ball



1名様 ￥22,000

コースの海鮮、肉料理をおすすめの海老・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)

*ソフトシェルクラブのフリッター香酢添え   + ￥1,000

*本ズワイガニの黒豆ソース掛け(1本)    + ￥1,400

*海老のマンゴーマヨネーズソース     + ￥1,000

*活巻海老のスパイシーソルト炒め(4本)  + ￥1,000

コースに追加で

* 北京ダック 海老煎餅添え追加   + ￥1,100(単品￥1,300)

* 自家製XO醤で炒める(添える)  + ￥1,100



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.