

彩虹

Sai-Kou

前菜六種盛り合わせ
Assorted Appetizer

干し貝柱入りふかひれスープ
Shark's Fin and Dried Scallop 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 豆板醤ソース
Sautéed Seafoods and Vegetables With Chili Bean Sauce

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ
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

Sal-hou

前菜六種盛り合わせ
Assorted Appetizer

蟹の卵入りふかひれスープ
Shark's Fin and Crab egg Soup

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

三種海鮮の湯引き シーズニング醤油ソース
Boiled Seafoods with Seasoning Soy Sauce

牛サーロインと彩り野菜のソテー 葱生姜ソース
Sautéed Sirloin and Vegetables with Ginger 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 ¥14,000

贅尽くしコース

Luxury-Course

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

ふかひれの姿煮 燕の巣乗せ
Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest

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

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

タラバガニとズワイガニのX.O醬掛け
Sautéed Crab with X.O Sauce

和牛とレタスのチャーハン ガーリックの薫り
Fried Rice with Wagyu and Garlic

杏仁豆腐 二色のメロン飾り
Cold Almond Jelly with Mellon



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 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醬炒め煮
Braised Lobster in X.O Sauce

蟹肉入りチャーハン
Fried Rice with Crab Meat

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



1名様 ¥22,000

コースに追加で Additional Menu

* 北京ダック 海老煎餅添え追加  + ¥1,100(通常価格¥1,300)
Peking Duck and Prawn Crackers

* 自家製XO醬で炒める(添える)  + ¥1,100
Add in XO Sauce



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.