

夏季限定 肉満喫コース Meat Course

前菜六品盛り合わせ
Assorted Appetizer

酸辣ふかひれスープ
Hot and Sour Shark's Fin Soup

和牛柔らかフライ 温野菜添え
Deep Fried Wagyu Beef with Vegetables

四万十鶏の揚げ物香味ソース掛け 冷製仕立て
Deep Fried Chicken in Cold Herb Sauce

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

チャーシュー入り麻辣炒飯
Spicy Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

檸檬杏仁プリン 南国フルーツ乗せ
Cold Almond Pudding with Tropical Fruits



1名様 ¥10,000

彩鳳 Sai-hou

前菜七種盛り合わせ
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 海老煎餅添えと揚げワントン
Peking Duck and Deep Fried "Wang-Tang"

大海老、帆立貝と彩り野菜の炒め 豆板醤ソース
Deep Fried Wagyu Beef Wrapped Wild Rice with Two Kinds of Sauce

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

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

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



1名様 ¥14,000

彩龍 Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

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

北京ダック 海老煎餅添えと大海老のスコットランドソース掛け
Peking Duck and Deep Fried Shrimp with Tomato Cream Sauce

鮑の姿蒸し X.O醬乗せ シーズニング醤油添え
Steamed Abalone with Seasoning Soy Sauce

和牛と彩り野菜のバターソース炒め 山椒仕立て
Sautéed Wagyu Beef and Vegetables with Butter Sauce

チャーシューと葱の冷麺 胡麻ソース
Chilled Noodles in Sesame Soup with Shredded Green Onion and Chinese Barbecued Pork

マンゴープリンと焼き菓子
Mango 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 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

マンゴープリンと焼き菓子 フルーツ添え
Mango Pudding and Baked Sweets with Fruits



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
Peking Duck and Prawn Crackers



+ ¥1,300(通常価格¥1,500)

* 自家製XO醬で炒める(添える)
Add in XO Sauce for Dishes



+ ¥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.