

卒業・入学・お祝い ディナーセレクトプラン

SPECIAL CELEBRATION DINNER COURSE

前菜盛り合わせ:

クラゲ・蒸し鶏冷製・野菜(春菊)の和え物・海老の紹興酒風味
Assorted Appetizers: Jellyfish, Chilled steamed Chicken,
Boiled Garland Chrysanthemum, Chinese Rice Wine flavored Prawn

コーンスープ または 酸辣湯
Soup: Corn Soup or Hot & Sour Soup

北京ダック 蟹爪の揚げ添え
Peking Duck with Deep-fried Crab Claw

1 グループ様につき3品お選び頂けます。

海老のチリソース煮・海老のマヨネーズ仕立て・牛肉とピーマンの炒め・牛肉のオイスターソース炒め・
ゆで豚の特製ソース・黒酢酢豚・麻婆豆腐・鶏の唐揚・鶏とカシューナッツの炒め・青菜の炒め

Selection of 3 dishes per group from below.

Stir-fried Shrimp in Chili Sauce, Shrimp dressed with Mayonnaise,
Sautéed Beef and sliced Bell Pepper, Stir-fried Beef in Oyster Sauce,
Spicy boiled Pork, Sweet and Sour Pork with Black Vinegar,
Mapo Tofu, Fried Chicken, Kung Pao Chicken, Stir-fried Green Vegetables

広東焼売 ・ 海老餃子
Cantonese Shumai, Shrimp Gyoza Dumpling

海鮮あんかけ焼きそば または 蟹肉入り炒飯
Fried Noodles with Thick Seafood Sauce or Fried Rice with Crab Meat

マンゴープリン 燕の巣添え または 杏仁豆腐 燕の巣添え
Dessert: Mango Pudding with Bird's Nest or Almond Pudding with Bird's Nest

お一人様 13,000

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。
※All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

※コース料理は2名様より承ります。
※Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。
※If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.