



フェスティブシーズン特別ディナー FESTIVE SEASON SPECIAL DINNER

前菜：

クラゲ、蒸し鶏、蓮根炒りつけ、叉焼

Appetizers:

Jelly Fish, Steamed Chicken, Sautéed Lotus Root, Roast Pork

海老・白身魚と黄韭の炒め

Sautéed Prawn, White Fish and Chinese Yellow Chives

北京ダック

Peking Duck

鮑と蕪の肝風味炒め

Stir-fried Abalone and Turnip with Abalone Liver

牛フィレ肉の黒胡椒仕立て

Stir-fried Beef Fillet with Black Pepper Sauce

五目おこげ

Crispy Rice mixed with Vegetables and Meat

濃厚杏仁豆腐 苺コンポートを添えて

Rich Almond Pudding with Strawberry Compote

お一人様 13,000

※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.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※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.