



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

カボチャ入りコーンスープ

Corn Soup with Pumpkin

北京ダックスワイ蟹爪揚げ添え

Peking Duck with Deep-fried Crab Claw

温菜

Hot Items

1 グループ様で3品お選びください。Selection of 3 dishes from below per group.

海老のチリソース煮 Sautéed Prawn in Chili Sauce	麻婆豆腐 Mapo Tofu
海老のマヨネーズ炒め Sautéed Prawn with Mayonnaise	若鶏のから揚げ Fried Chicken
牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Sliced Beef with Green Pepper	若鶏のピリ辛炒め Spicy Sautéed Chicken
牛肉のオイスターソース炒め Stir-fried Beef in Oyster Sauce	青野菜の炒め Sautéed Chinese Green Vegetables
酢豚 Sweet and Sour Pork	茹で豚ロースの特製ソース Boiled Pork Loin with Special Sauce

鮑の醤油煮込み青菜添え

Soy braised Abalone with Green Vegetable

海鮮あんかけ焼きそば

Fried Noodles with Thick Seafood Sauce

デザート

Dessert

どちらか1つお選びください。Please choose either from below.

マンゴープリン 燕の巣添え

Mango Pudding with Bird's Nest

杏仁豆腐 燕の巣添え

Almond Pudding with Bird's Nest

お一人様 10,000

※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.