



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

山海珍味の壺蒸しスープ

Steamed Soup with Assorted Delicacies

イセエビのチリソース煮タラバ蟹爪揚げ添え

Simmered Spiny Lobster in Chili Sauce with Deep-fried King Crab Claw

北京ダック

Peking Duck

牛フィレ肉の黒胡椒仕立て

Stir-fried Beef Fillet with Black Pepper Sauce

鮑の姿煮おこげとともに

Simmered Abalone with Crispy Rice

マンゴープリンと杏仁豆腐の合わせ盛

Mango Pudding and Almond Pudding

お一人様 17,500

※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.