

～はるか～

遥

Haruka

季節の食材と創作料理をおり交ぜた望海楼オリジナルお勧めコース
Monthly Recommended Special Course

前菜盛り合わせ:

クラゲの冷製・蒸し鶏冷製 葱ソース・インゲンの煎り付け・
冬瓜の冷製 蟹ソース・アイスバイン

Assorted appetizers: jellyfish, chilled poached chicken with scallion sauce,
stir-fried green beans, cold winter melon with crab meat sauce,
jellied ham-hock

大海老のチリソース炒め

Sautéed prawns with chili sauce

北京ダック

Peking duck (one piece per person)

ミル貝のXO 醤仕立て

Stir-fried giant clam with XO sauce

牛フィレのブラックビーンズソース

Stir-fried beef fillet with black bean sauce

麻辣風味の牛肉湯麺

Mala beef noodle soup

イチジクのコンポート入り杏仁豆腐

Almond pudding with fig compote

お一人様 12,500

※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.

※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.

～たくみ～



Takumi

イセエビと佐賀牛にメインをした王道コース

Monthly Recommended Special Course

前菜：

クラゲ・蒸し鶏冷製 葱ソース・サザエの香料煮・
叉焼・冬瓜の冷製 蟹ソース

Assorted appetizers: jellyfish, chilled poached chicken with scallion sauce, simmered turban shell with star anise and chinese cinnamon, pot roast pork, cold winter melon with crab meat sauce

イセエビのチリソース煮

Spiny lobster tail tossed in chili sauce

北京ダック

Peking duck (one slice per person)

燕の巣とタラバ蟹入りスープ

Bird's nest soup with king crab

牛フィレ肉の黒胡椒炒め

Stir-fried beef fillet with black pepper

鮑の姿煮おこげスタイル

Rice crust with simmered abalone

マンゴープリン

Mango pudding

お一人様 16,000

※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.

※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.

《 本格中華を大皿盛りスタイルで お好きな料理をセレクト 》

望海楼セレクトプラン

Selection Plan

季節前菜盛合わせ：

クラゲ・蒸し鶏の冷製 葱ソース・インゲンの煎り付け・海老の紹興酒風味
Assorted seasonal appetizers: jellyfish, chilled poached chicken with scallion sauce,
stir-fried green beans, chinese rice wine-flavored prawn

スープ Soup

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

コーンスープ Corn soup 酸辣湯 Hot & sour soup

北京ダック Peking duck

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 Prawn in chili sauce	麻婆豆腐 Mapo tofu
海老のマヨネーズ炒め Mayonnaise prawn	若鶏のから揚げ Fried chicken
牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed beef with bell pepper	若鶏のピリ辛炒め Sautéed young chicken with chili
牛肉のオイスターソース炒め Sautéed beef with 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

飲茶：広東焼売・海老餃子
Cantonese shumai, shrimp dumpling

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

2名様 (Two Persons) 18,800

※お1人様追加 9,400 で承ります。

※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.

※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.