

年末年始ディナー A End of Year & New Year Dinner A

クラゲ、蒸し鶏、蓮根炒りつけ、海老の紹興酒風味、鯛とイクラの望海楼風刺身

Jelly fish, Steamed chicken, Sautéed lotus root, "Drunken" prawns, Boukairou style sea bream and salmon roe sashimi

タラバ蟹と蟹の卵入りスープ

King crab and crab roe soup

北京ダッククレープ巻き ズワイ蟹爪揚げ添え

Peking duck in crêpe with deep-fried king 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.

大海老のチリソース煮

Prawn in chili sauce

牛肉とピーマンの細切り炒め

Sautéed sliced beef with green pepper

酢豚

Sweet and sour pork

麻婆豆腐

Mapo tofu

若鶏のから揚げ

Fried chicken

若鶏のピリ辛炒め

Spicy sautéed chicken

青野菜の炒め

Sautéed Chinese green vegetables

鮑のオイスターソース煮込み 青菜添え

Braised abalone with oyster sauce, Chinese green vegetables

北京ダック炒飯

Fried rice with Peking duck

デザート

Dessert

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

マンゴープリン 燕の巣添え

杏仁豆腐 燕の巣添え

Mango pudding with bird's nest

Almond pudding with bird's nest

お一人様 / Per Person 15,000

※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.



年末年始ディナー B End of Year & New Year Dinner B

鯛とイクラの望海楼風刺身、クラゲ、蒸し鶏の冷製 ピリ辛黒酢ソース、 釜焼き叉焼 、イカの若芽山椒ソース

Boukairou style sea bream and salmon roe sashimi, Jellyfish, Chilled steamed chicken with spicy black vinegar sauce, Roast pork, Squid with prickly ash flavored seaweed sauce

タラバ蟹と蟹の卵入りスープ

King crab and crab roe soup

北京ダッククレープ巻き ズワイ蟹爪揚げ添え

Peking duck crepe with deep-fried king crab claw

鮮魚の葱蒸し フィッシュソース

Steamed fish with scallion and fish sauce

和牛もも赤身肉のグリル ミックスベリーソース

Grilled lean Japanese beef round, mixed berries sauce

はかた一番どりと金華ハムの煮込み麵

Braised noodles with Hakata Ichibandori chicken and Jinhua ham

フルーツ入り杏仁豆腐、苺入りカスタード春巻添え

Fruits almond pudding, Strawberry custard spring roll

お一人様 / Per Person 18,000



年末年始ディナー C End of Year & New Year Dinner C

鯛とイクラの望海楼風刺身、クラゲ、蒸し鶏の冷製 ピリ辛黒酢ソース、 釜焼き叉焼 、イカの若芽山椒ソース

Boukairou style sea bream and salmon roe sashimi, Jellyfish, Chilled steamed chicken with spicy black vinegar sauce, Roast pork, Squid with prickly ash flavored seaweed sauce

イセエビの XO 醤炒め

Sautéed spiny lobster with XO sauce

北京ダック

Peking duck

鮮魚とタラバ蟹爪の葱蒸し フィッシュソース

Steamed fish and king crab claw with scallion and fish sauce

和牛フィレ肉のブラックビーンズソース

Stir-fried Japanese beef fillet with black bean sauce

鮑とナマコのおこげ

Rice crust with braised abalone and sea cucumber slices

マンゴープリン 燕の巣添え、苺入りカスタード春巻、ココナッツ団子

Mango pudding with bird's nest, Spring roll with strawberry custard, Coconut dumpling

お一人様 / Per Person 20.000

※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.