

～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・蒸し鶏の葱ソース

セリと豆腐の和え物・釜焼き叉焼・インゲンの煎り付け

Assorted appetizers:

Chilled jellyfish, Steamed chicken with scallion sauce,

Tofu with Japanese parsley, Roast pork, Stir-fried green beans

大海老のグリーンピース翡翠仕立て

Sautéed prawns with green pea sauce

蛤と黄二ラの雲吞スープ

Wonton soup with hamaguri clam and yellow chives

栄螺とアスパラガスのオイスターソース炒め

Sautéed turban shell and asparagus with oyster sauce

牛フィレ肉とフォアグラのトウチソース

Beef fillet and foie gras with black bean sauce

桜海老入り xo 醤の炒飯

Fried rice with sakura shrimp and XO sauce

フルーツ入り杏仁豆腐と桜団子

Almond pudding with fruit and cherry blossoms dumpling

お一人様 (Per Person) 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

イセエビと北京ダック、鮑の姿煮をメインにした王道コース

Monthly Recommended Special Course

前菜盛り合わせ:

クラゲの冷製・蒸し鶏の葱ソース

セリと豆腐の和え物・釜焼き叉焼・インゲンの煎り付け

Assorted appetizers:

Chilled jellyfish, Steamed chicken with scallion sauce,

Tofu with Japanese parsley, Roast pork, Stir-fried green beans

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

燕の巣入り 蟹みそとタラバ蟹のスープ

Mitten crab butter and king crab soup with bird's nest

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 (Per Person) 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】

Assorted seasonal appetizers

クラゲの冷製・蒸し鶏の葱ソース・インゲンの煎り付け・海老の紹興酒風味
Chilled jellyfish, Steamed chicken with scallion sauce, Stir-fried green beans, Drunken shrimp

【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	麻婆豆腐
Prawn in chili sauce	Mapo tofu
海老のマヨネーズ炒め	若鶏のから揚げ
Batter-fried prawns with mayonnaise	Fried chicken
牛肉とピーマンの細切り炒め	若鶏とカシューナッツのピリ辛炒め
Sautéed beef with bell pepper	Sautéed chicken with chili and Cashew Nuts
牛肉のオイスターソース炒め	青野菜の炒め
Sautéed beef with oyster sauce	Sautéed green vegetables
酢豚	茹で豚ロースの特製ソース
Sweet and sour pork	Boiled pork loin

【飲茶】 Dim Sum

広東焼売・海老餃子

Shumai, shrimp dumpling

【麺】 Noodles

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.