



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 Dinner Course

前菜盛り合わせ
クラゲの冷製・海老の紹興酒風味・釜焼き叉焼
トウモロコシの煮凝り・イカと茄子の山椒ソース
Chilled jellyfish, Drunken shrimp, Roasted pork,
Jellied corn, Squid and eggplant with Japanese pepper sauce

活き鮑のオイスターソース炒め
Sautéed abalone with oyster sauce

海胆と冬瓜のスープ
Soup with sea urchin and winter melon

アナゴと海老の蒸し物 紅花ソース
Steamed pike conger and shrimp, safflower sauce

牛フィレ肉の沙茶醬ソース
Sautéed beef fillet with shacha sauce

鶏の胡麻風味冷麺
Chilled noodles with chicken and sesame sauce

白桃プリン/パイナップルクッキー
White peach pudding / Pineapple cookies

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 Main Course

前菜盛り合わせ

クラゲの冷製・海老の紹興酒風味・釜焼き叉焼
トウモロコシの煮凝り・冬瓜のXO 醤風味

Chilled jellyfish, Drunken shrimp, Roasted pork,
Jellied corn, Winter melon seasoned with XO 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

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・蒸し鶏の冷製・イカと茄子の山椒ソース・海老の紹興酒風味

Chilled jellyfish, Chilled steamed chicken,

Squid and eggplant with Japanese pepper sauce, 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

Prawn in chili sauce

海老のマヨネーズ炒め

Batter-fried prawns with mayonnaise

牛肉とピーマンの細切り炒め

Sautéed beef with bell pepper

牛肉のオイスターソース炒め

Sautéed beef with oyster sauce

酢豚

Sweet and sour pork

麻婆豆腐

Mapo tofu

若鶏のから揚げ

Fried chicken

若鶏とカシューナッツのピリ辛炒め

Sautéed chicken with chili and cashew nuts

青野菜の炒め

Sautéed green vegetables

茹で豚ロースの特製ソース

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.