

《 本格中華、温菜 3 品を皿盛りスタイルで お好きな料理をセレクト 》

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

### 【季節前菜盛合わせ】

Assorted seasonal appetizers

クラゲの冷製・蒸し鶏の冷製・蓮根煎り付け・海老の紹興酒風味・釜焼き叉焼  
Chilled jellyfish, Chilled steamed chicken, Sautéed lotus root,  
Drunken shrimp, Roast pork

### 【スープ】 Soup タラバ蟹と蟹の卵入りスープ King crab and crab roe soup

### 【鴨料理】 Duck 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

### 【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	若鶏のから揚げ
Prawn in chili sauce	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
酢豚	青野菜の炒め
Sweet and sour pork	Sautéed green vegetables
麻婆豆腐	
Mapo tofu	

### 【鮑料理】 Abalone 鮑のオイスタークリーム煮込み 青菜添え Braised abalone with oyster sauce, Chinese green vegetables

### 【飯】 Rice 北京ダック炒飯 Fried rice with Peking duck

### 【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

お一人様 14,000

※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.

《 伊勢海老や北京ダックなどをおり交ぜた望海樓オリジナルお勧めコース 》

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

### 【前菜盛り合わせ】

Assorted seasonal appetizers

クラゲの冷製・蒸し鶏のピリ辛黒酢ソース・釜焼き叉焼・  
サーモンの酢漬け白菜巻き キャビア添え・海老の紹興酒風味

Chilled jellyfish, Steamed chicken with spicy black vinegar sauce, Roasted pork,  
Salmon rolled with vinegared Napa cabbage, caviar, "Drunken" prawns

### 【海老料理】 Prawn

イセエビのチリソース煮

Lobster tossed in chili sauce

### 【鴨・蟹 料理】 Duck/Crab

北京ダッククレープ巻き ズワイ蟹爪のフライ

Peking duck crepe with deep-fried king crab claw

### 【魚料理】 Fish

クエの葱蒸し フィッシュソース

Steamed long tooth grouper, fish sauce

### 【肉料理】 Meat

牛フィレ肉のブラックビーンズソース

Stir-fried beef fillet with black beans sauce

### 【麺】 Noodles

華味鳥と金華ハムの煮込み麺

Braised noodles with Hanamidori chicken and Jinhua ham

### 【デザート】 Dessert

白木耳入り杏仁豆腐 薔薇の香り

苺と蓮の実あんの春巻き、カスタードココナッツ団子

Almond pudding with snow fungus flavored with rose

Spring roll with strawberry and lotus seed paste, custard coconut dumpling

お一人様 (Per person) 17,000

※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.

《 イセエビと北京ダック、フォアグラや鮑の姿煮をメインにした王道コース 》

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

### 【前菜盛り合わせ】

Assorted seasonal appetizers

クラゲのイクラ添え・蒸し鶏の冷製 ピリ辛黒酢ソース・釜焼き叉焼・  
海老の紹興酒風味・ホタテのマスタード和え・アンコウの肝と干し柿

Jellyfish with salmon roe, Chilled steamed chicken with spicy black vinegar, Roasted pork  
"Drunken" prawns, Marinated scallops with mustard, Monkfish liver with dried persimmon

### 【海老料理】 Prawn

イセエビの XO 醬炒め

Sautéed spiny lobster with XO sauce

### 【鴨料理】 Duck

北京ダッククレープ巻きと北京ダック肉の沙茶醤炒め

Peking duck crepe and sautéed peking duck with Shacha sauce

### 【魚・蟹 料理】 Fish/Crab

クエとタラバ蟹爪の葱蒸し フィッシュソース

Steamed longtooth grouper and king crab claw with scallion, fish sauce

### 【肉料理】 Meat

牛フィレ肉とフォアグラのブラックビーンズソース

Stir-fried beef fillet and foie gras with black beans sauce

### 【鮑・飯】 Abalone/Rice

鮑の醤油煮込み おこげ仕立て

Soy-braised abalone with rice crust

### 【デザート】 Dessert

マンゴープリン 燕の巣添え

苺と蓮の実あんの春巻き、カスター豆ココナツ団子

Mango pudding with bird's nest

Spring roll with strawberry and lotus seed paste, custard coconut dumpling

お一人様 (Per person) 20,000

※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.