

《 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 》

お祝いディナーコース Celebration Dinner special course

季節前菜盛合わせ： クラゲの冷製・蒸し鶏の冷製・春菊の和え物・海老の紹興酒風味

Assorted seasonal appetizers: Jellyfish, Chilled steamed chicken,
Garland chrysanthemum with sesame, "Drunken" 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・ズワイ蟹爪揚げ Peking duck, Fried snow 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.

| | |
|---|--|
| 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 Batter-fried prawns with mayonnaise | 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 | 若鶏とカシューナッツのピリ辛炒め Sautéed chicken with chili and Cashew Nuts |
| 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 green vegetables |
| 酢豚 Sweet and sour pork | 茹で豚ロースの特製ソース Boiled pork loin |

飲茶：広東焼壳・海老餃子 Dim Sum : Shumai, shrimp dumpling

麺飯 Noodles/Rice

どちらか 1 つお選びください。Please choose either from below.
叉焼入り伊府麺 Roast pork with E-fu noodles
蟹とレタスの炒飯 Fried rice with crab and lettuce

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 白木耳添え Almond pudding with snow fungus

&
桃饅頭
Longevity Peach Buns

4名様(Four Persons) 30,000

1名様ご追加(Add one Person) 10,000

※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.