

## 珊瑚

5,500円(税込6,050円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大 菜 鱧と鶏肉の辛味揚げ炒め  
ふかのひれと蟹と冬瓜のスープ  
鮑と海老と野菜の檸檬塩麴炒め  
牛フィレ肉のカットステーキ、黒酢とオニオンのソース
- お 食 事 本日のお食事
- 甜 点 心 小豆とタピオカのココナッツミルク  
※プラス 500円(税込 550円)でデザートとの盛り合わせに変更できます。

## 翠玉

6,500円(税込7,150円)



- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大 菜 ふかのひれとトマトと  
クレソンのスープ  
牛肉と海老と野菜の  
檸檬塩麴炒め  
北京ダック、鱧の揚げ物添え  
蟹の爪と鮑と冬瓜の蒸し物、  
珊瑚仕立て
- お 食 事 本日のお食事
- 甜 点 心 オーグヨーティ  
愛玉子と杏仁豆腐、フルーツ添え

## 95周年謝恩コース

# 翡翠花

8,637円(税込9,500円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大 菜 ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の  
極上壺蒸しスープ
- 海の幸と夏野菜の広東風炒め
- 釜焼き北京ダックと牛フィレ肉の盛り合わせ
- 白身魚の蒸し物、冬瓜のやわらか煮添え
- お 食 事 本日のお食事
- 甜 点 心 オリジナルデザートプレート

# 琥珀

10,500円(税込11,550円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大 菜 ふかのひれと蟹の爪の飾り蒸し、珊瑚仕立て
- 北京ダック、サラダ添え
- 和牛と帆立貝の辛味揚げ炒め
- 鮑の香港風蒸し物、香味ソース
- お 食 事 本日のお食事
- 甜 点 心 デザートとフルーツの盛り合わせ