

Seasonal spécialité

季節のおすすめ品

調理長が吟味した旬の素材を使ったおすすめ料理です。
季節の香りをお楽しみください。

1. 蟹王蓴菜魚翅羹 *Shark Fin, Crab meat and Water shield Soup* お一人様用 3,000
ずわい蟹と蓴菜とふかのひれのスープ (税込 3,300)
蓴菜のつるりとした食感が季節を感じさせる一品。
金色のスープに蓴菜の緑と蟹の赤が映えます。
2. 蝦仁猪肉韭菜水餃子 *Shrimp and Pork GYOZA, Sesame Sauce* 2個 800
海老と黒豚とにらの水餃子、胡麻ソース (税込 880)
ジューシーな海老と黒豚の水餃子を胡麻ペーストのソースでお召し上がりいただきます。
3. 陶板蟹肉扒炒麵 *Fusion Yaki Soba Fried Noodles with Crab meat and Vegetables in Casserole* 2,800
ずわい蟹と野菜のあんかけ焼きそば、陶板仕立て (税込 3,080)
ずわい蟹をたっぷり使ったあんかけ焼きそばを熱々の陶板に盛りつけました。
4. 芒果杏仁巴飛 *Almond Jelly Parfait with Mango pudding with coconut ice cream* 1,000
マンゴープリンと杏仁豆腐のパフェ (税込 1,100)
マンゴープリンと杏仁豆腐を盛り合わせ、ココナッツアイスを添えた、
トロピカルなデザートです。



サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill.