

季節のコース

Course KINRAN

金蘭 20,000 (税込 22,000)

精美八仙拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
乾焼排翅	ふかのひれのステーキ <i>Sautéed whole shark's fin</i>
粵式炒皇帝蝦	皇帝海老と季節野菜の広東風炒め <i>Sautéed whole shark's fin</i>
清蒸加吉魚	真鯛の強火蒸し <i>Steamed Red sea bream</i>
烤菜兩味	黒毛和牛のステーキと釜焼き北京ダック <i>Sautéed Wagyu and Roasted Peking duck</i>
応時麵飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
櫻花芝麻球	桜あんの胡麻団子 <i>Sesame dumplings with cherry blossom flavor</i>
草莓杏仁慕斯	濃厚杏仁のムース、フルーツの彩りを添えて <i>Rich almond mousse with fruit</i>

Course HOUJYU

宝寿 13,000 (税込 14,300)

季節七前菜	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
脆炸蟹钳	蟹の爪のカダイフ巻き揚げ <i>Deep fried crab claws wrapped in kadaif</i>
小壺佛跳牆	ふかのひれ、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ <i>Steamed soup with shark's fin, sea cucumber and dried scallops</i>
和牛春餅	黒毛和牛の中華風クレープ、ハーブの香り <i>Wagyu Chinese crepe</i>
香煎鮮鮑	大粒鮑のステーキ、陳皮香る特製ベジソース <i>Sautéed abalone with tangerine peel sauce</i>
亞寿多麵	アスター麵 <i>Aster special soup noodles</i>
甜点拼鮮果	オリジナルデザートプレート <i>Assortment of desserts</i>

Course KOHAKU

琥珀 10,000 (税込 11,000)

- 鮮鮑拼盤 鮑を囲む前菜盛り合わせ
Assorted appetizers with abalone
- 蟹肉散翅羹 ふかのひれとずわい蟹の煮込み
Braised shark's fin and snow crab
- 烤鸭拼蟹钳 北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物
Roasted Peking duck and fried stuffed crab claw
- 春XO醬炒双鮮 真鯛と野菜の強火炒め、春の自家製XO醬で
Stir-fried red sea bream and vegetables with XO sauce
- 葱焼五花肉 金華豚の葱風味煮込み
Braised Jinhua pork with leek flavor
- 応時麺飯 本日のお食事
Today's meal
- 雪糕美人草莓杏仁茶 ココナッツアイスとフルーツのいちご杏仁ミルク
Strawberry and almond milk with coconut ice cream and fruits

Course SEISAI

星彩 8,000 (税込 8,800)

- 精美彩盤 季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers
- 春華蔬菜魚翅 ふかのひれと野菜のスープ
Shark's fin and vegetables soup
- 泡椒炒龍鬚菜大蝦 大海老とアスパラガスの発酵唐辛子炒め
Stir-fried shrimp and prawn with fermented chili peppers
- 香煎五花肉 金華豚の煎り焼き、マントウ添え
Sautéed Jinhua pork with steamed bun
- 応時麺飯 本日のお食事
Today's meal
- 雪糕美人草莓杏仁茶 ココナッツアイスとフルーツのいちご杏仁ミルク
Strawberry and almond milk with coconut ice cream and fruits