

期間：12.23(金)～2023.1.3(火)

前菜

COLD DELICACIES

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
1. こりこりクラゲの冷菜 脆口海蜇皮……………	¥3,500	¥5,500
CHILLED JELLYFISH		

ふかひれ・スープ

SHARK'S FIN · SOUP

	1名様 PER PERSON
2. 特上ふかひれの姿煮 紅焼頂群翅……………	¥13,000
BRAISED SUPERIOR SHARK'S FIN	
3. ふかひれの姿煮 紅焼鮑翅……………	¥8,500
BRAISED SHARK'S FIN	
4. 海の幸入りふかひれスープ 海鮮魚翅羹……………	¥3,000
SHARK'S FIN SOUP WITH SEAFOOD	
5. 蟹肉入りコーンスープ 蟹肉粟米羹……………	¥1,500
SWEET CORN SOUP WITH CRAB MEAT	

シーフード

SEAFOOD

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
6. 海の幸三種のXO醤炒め XO醤炒三鮮……………	¥5,000	¥7,000
SAUTEED SEAFOOD WITH XO SAUCE		
7. 海老のホットマヨネーズ炒め 生汁蝦球……………	¥4,500	¥6,500
SAUTEED PRAWN WITH HOT MAYONNAISE		
8. 海老のチリソース 乾焼蝦仁……………	¥3,500	¥5,000
PRAWN WITH CHILLI SAUCE		

肉類

BEEF · CHICKEN · PORK

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
9. 牛ハラミと野菜のオイスターソース炒め 蠔油牛肉片……………	¥4,000	¥6,000
STIR-FRIED OUTSIDE SKIRT AND VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE		
10. パイナップル入り酢豚 菠蘿咕咾肉……………	¥3,000	¥4,500
SWEET AND SOUR PORK WITH PINEAPPLE		
11. 鶏の唐揚げ ユーリンソース 油淋炸鶏球……………	¥2,500	¥3,500
DEEP-FRIED CHICKEN WITH SPICY SAUCE		

※上記料金は、税金・サービス料込
TAX AND SERVICE CHARGES ARE INCLUDED.

点心

DIM SUM

12. 焼売(4個) 焼売 ¥1,500
STEAMED MEAT DUMPLING (4PCS)
13. 海老蒸し餃子(3個) 蝦餃 ¥1,500
STEAMED SHRIMP DUMPLING (3PCS)

麵・飯

NOODLE・RICE

14. 叉焼入り汁そば 叉焼湯麵 ¥2,000
SOUP NOODLE WITH CHAR-SIU PORK
15. 海老と叉焼の炒飯 揚州炒飯 ¥2,000
FRIED RICE WITH SHRIMP AND B.B.Q.PORK

デザート

DESSERT

16. 杏仁豆腐 杏仁豆腐 ¥1,000
COLD ALMOND JELLY
17. タピオカ入りココナッツミルク 椰汁西米露 ¥1,000
CHILLED SAGO IN COCONUT MILK

※上記料金は、税金・サービス料込
TAX AND SERVICE CHARGES ARE INCLUDED.