

ディナーコース 牡丹
DINNER COURSE BOTAN
¥27,500

特式冷盆	特製冷菜懐石飾り Chef Selected Appetizer
清湯燕窩	絹笠茸と燕の巣入り蒸しスープ Bird's Nest Soup
蟹黄厳選	上海蟹味噌入り厳選食材の煮込み Braised Special Food, Shanghai Crab Roe Sauce
各式龍蝦	イセエビのお料理をお好みで Today's Wok-Fried Lobster
鴛鴦烤鴨	特製窯焼き 北京ダックと南京ダック Roasted Peking Duck Skin, Smoked Duck
一品鮑魚	鮑の姿煮込み 茶樹キノコを添えて Abalone, Soy Sauce
各式牛腩	和牛肉のお料理をお好みで Today's Wok-Fried Beef Steak
各式麵飯	本日のお食事 Today's Rice or Noodles
杏仁氷琪	杏仁アイス Almond Jelly Ice Cream, Rock Salt, Olive Oil
時節水果	季節のフルーツ Seasonal Fruits

ディナーコース 水仙
DINNER COURSE SUISEN
¥19,800

七福単盆	前菜七福盛り Chef Selected Appetizer
甲魚燉湯	スッポン漢方スープ Soft Shelled Turtle Soup
銀鼎厳選	厳選食材の姿煮込み 銀器盛り キャビアを添えて Braised Special Food, Served with Caviar
各式龍蝦	イセエビのお料理をお好みで Today's Wok-Fried Lobster
鴛鴦烤鴨	特製窯焼き北京ダックとスモークダック Roasted Peking Duck Skin, Smoked Duck
朝天和牛	和牛肉のステーキ Wagyu Steak
各式麵飯	本日のお食事 Today's Rice or Noodles
杏仁氷琪	杏仁アイス Almond Jelly Ice Cream, Rock Salt, Olive Oil
時節水果	季節のフルーツ Seasonal Fruits

ディナーコース 桂花
DINNER COURSE KEIKA
¥15,400

特式冷盆	特製冷菜懐石飾り Assorted Appetizer
銀鼎扒翅	厳選食材の姿煮込み 銀器盛り キャビアを添えて Braised Special Food, Served with Caviar
海胆蝦片	大海老の雲丹ソース Wok-Fried Prawns with Sea Urchin Sauce
北平烤鴨	特製窯焼き北京ダック Roasted Peking Duck Skin
冬瓜四宝	冬瓜とキノコの煮込み Stewed Winter Melon and Mushrooms
芒果牛捲	和牛ロースのマンゴー巻き 朝天ソース Wagyu Beef Loin Wrapped in Mango with Red Pepper Sauce
各式麵飯	本日のお食事 Today's Rice or Noodles
美甜一道	ココナッツアイス Coconut Ice Cream

ディナーコース 鈴蘭
DINNER COURSE SUZURAN
¥9,350

三福冷盆	前菜 3 種盛合せ Three Kinds of Appetizers
鳳城魚滑	鮮魚のワンタンサラダ スダチの香り Seabream Chinese Sashimi Style, Won-Ton Salad
蟹黄燉蛋	厳選食材と蟹味噌入り茶碗蒸し Steamed Egg with Special Food and Crab Roe
油淋鮮魚	鮮魚の油淋ソース Wok-Fried Fish, Sweet Vinegar Sauce
北平烤鴨	特製窯焼き北京ダック Roasted Peking Duck Skin
XO 牛肉	牛肉と夏野菜の XO 醬炒め Wok-Fried Beef and Vegetable with XO Sauce
宴会湯麵	春菊ワンタン入りつゆそば Soup Noodles, Vegetable Won-Ton
雪花氷琪	雪花のかき氷 Shaved Ice of Snow Flakes