

THE MODERN CHINESE

10000

STARTER

海鮮餡 黒米中華おこげ
Seafoods with Thick Starchy Sauce

APPETIZER

燻製合鴨と金柑 五香粉の香る黒酢ソース
Smoked Duck and kumquat with Black Vinegar Sauce

1ST HOT APPETIZER

雲子とトリュフのオープン焼き
Oven-baked KUMOKO and Truffle

2ND HOT APPETIZER

鰻の春巻き
Eel Spring Rolls

FISH

オマール海老のグリル 蝦黄醬のアメリケヌソース仕立て
Grilled Lobster

MEAT

近江牛のロースト カルダモンの香り 赤ワインソース
Roasted Omi Beef with Cardamom and Red wine Sauce

DESSERT

デザート盛合せ
Assorted Desserts

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea

THE CLASSIC

15000

STARTER

白子の紹興酒漬け 香住蟹
Soft roe and KASUMI Crab with Shaoxing Rice wine

APPETIZER

燻製合鴨と金柑 五香粉の香る黒酢ソース
Smoked Duck and kumquat with Black Vinegar Sauce

HOT APPETIZER

フォアグラ粽
Foie Gras with Sticky Rice

1ST SEAFOOD

フカヒレの姿煮
Boiled shark fin

2ND SEAFOOD

オマール海老と雲丹の空芯菜炒め
Stir fried Lobster and Water spinach with Sea urchin

MEAT

近江牛のロースト カルダモンの香り 赤ワインソース
Roasted Omi Beef with Cardamom and Red wine Sauce

RICE

真鯛といくらの炒飯
Red sea bream and Salmon roe Fried Rice

DESSERT

デザート盛合せ
Assorted Desserts

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea