

THE MODERN CHINESE

10000

STARTER

フォアグラと栗の胡麻団子  
Foie Gras and Chestnut Sesame Dumplings

APPETIZER

前菜4種盛合せ  
4 kinds of Seasonal Appetizers

1ST HOT APPETIZER

北海道産 牛ほほ肉の豆鼓煮込み  
Stewed Beef Cheek Meat

2ND HOT APPETIZER

秋刀魚と秋茄子の春巻き  
Fried Mackerel Pike and Eggplant Spring Roll

FISH

甘鯛の鱗焼き 上海蟹ソース  
Seared Tilefish with Crab Sauce

MEAT

愛知鴨のロースト 陳皮風味のビガラードソース  
Roasted "AICHI DUCK" with Orange Sauce

RICE

フカヒレあんかけ炒飯  
Shark Fin Fried Rice with Starchy Sauce

DESSERT

巨峰の九龍珠  
Grape Jelly Balls and Sorbet

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea

THE CLASSIC

15000

STARTER

フォアグラと栗の胡麻団子  
Foie Gras and Chestnut Sesame Dumplings

APPETIZER

前菜4種盛合せ  
4 kinds of Seasonal Appetizers

HOT APPETIZER

蝦夷鮑と季節野菜の豆鼓炒め  
Sauteed abalone and Seasonal Vegetable with Black Beans Sauce

1ST SEAFOOD

フカヒレの姿煮  
Boiled Shark fin

2ND SEAFOOD

甘鯛の鱗焼き 上海蟹ソース  
Seared Tilefish with Crab Sauce

MEAT

愛知鴨のロースト 陳皮風味のビガラードソース  
Roasted "AICHI DUCK" with Orange Sauce

RICE

黒炒飯  
Black Fried Rice

DESSERT

巨峰の九龍珠  
Grape Jelly Balls and Sorbet

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea