

THE MODERN CHINESE  
10000

STARTER

フォアグラ 金柑 胡麻団子  
Foie Gras and Chestnut Sesame Dumplings

APPETIZER

みかわビーフの低温調理 五香粉と黒酢  
4 kinds of Seasonal Appetizers

1ST HOT APPETIZER

鱈と白子のココット  
Stewed Beef Cheek Meat

2ND HOT APPETIZER

甘鯛の鱗焼き 上海蟹のクリームソース  
Seared Tilefish with Creamy Crab Sauce

MEAT

九州産 黒毛和牛のロッシェニ  
Roasted "AICHI DUCK" with Orange Sauce

RICE

フカヒレ 館かけ炒飯  
Shark Fin Fried Rice with Starchy Sauce

DESSERT

ジャスミン茶と旬のフルーツ  
Seasonal Fruits in Jasmine Tea

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea

THE CLASSIC  
15000

STARTER

フォアグラ 金柑 胡麻団子  
Foie Gras and Kumquat Sesame Dumplings

APPETIZER

みかわビーフの低温調理 五香粉と黒酢  
"MIKAWA BEEF" Salad with Black Vinegar Sauce

HOT APPETIZER

上湯スープ  
Top-grade Chinese Soup Stock

1ST SEAFOOD

蝦夷鮑のXO醬炒め  
Stir Fried Abalone with XO Sauce

2ND SEAFOOD

甘鯛の鱗焼き 上海蟹のクリームソース  
Seared Tilefish with Creamy Crab Sauce

MEAT

九州産 黒毛和牛のロッシェニ  
Rossini with Black Beans Sauce

RICE

フカヒレの姿煮炒飯  
Shark Fin Fried Rice with Starchy Sauce

DESSERT

ジャスミン茶と旬のフルーツ  
Seasonal Fruits in Jasmine Tea

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea