

PRIVATE ROOM COURSE (LUNCH)

4500

APPETIZER

前菜4種盛合せ  
Assorted Appetizer

DIM SUM

点心2種盛合せ  
2 kinds of DIM SUM

SOUP

青菜と貝柱のクリームスープ  
Vegetables, Crab and Scallop Cream Soup

MAIN DISH

特製 黒酢豚  
Sweet and Sour Pork

NOODLE

白ごま担々麺  
White Sesame Dan Dan Noodle

DESSERT

本日のデザート  
Today's Dessert

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea

STANDARD COURSE

6000

AMUSE

海老の生春巻き  
Fresh Herb and Shrimp Spring Rolls

APPETIZER

前菜4種盛合せ  
Assorted Appetizer

HOT APPETIZER

フォアグラちまき  
Foie Gras with Sticky Rice

FISH

旬の魚 中華蒸し  
Steamed Seasonal Fish

MEAT

特製 黒酢豚  
Sweet and Sour Pork

RICE

五目炒飯  
Mixed Fried Rice

DESSERT

本日のデザート  
Today's Dessert

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea

THE MODERN CHINESE

10000

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

1ST HOT APPETIZER

鱈と白子のココット  
Cod and Soft Roe in Cocotte

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 黒毛和牛のロッシーニ  
Rossini with Black Beans Sauce

RICE

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

DESSERT

ジャスミン茶と旬のフルーツ  
Seasonal Fruits with 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 黒毛和牛のロッシーニ  
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