

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

塩トマトと卵のコンソメスープ
Tomato and Egg Consomme 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 Sasonal 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

前菜4種 盛合せ
Assorted 4kinds of Appetizers

1ST HOT APPETIZER

鱈と白子の揚げ春巻き
Fried Cod and Soft Roe Spring Roll

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

近江牛のロースト 黒酢ソース
Roasted "OMI BEEF" with Black Vinegar 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

前菜4種盛合せ
Assorted 4kinds of Appetizers

HOT APPETIZER

上湯スープ
Top-grade Chinese Soup Stock

1ST SEAFOOD

蝦夷鮑のXO醤炒め
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

近江牛のロースト 黒酢ソース
Roasted "OMI BEEF" with Black Vinegar 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