

THE MODERN CHINESE

10000

STARTER

あおり烏賊 青葱醬  
Firefly squid and Sakura Shrimp with Tomato Sauce

APPETIZER

桜鯛のカルパッチョ  
Cherry Anthias Carpaccio

HOT APPETIZER

三河もち豚の蜂蜜叉焼  
Roasted Pork Fillet with Honey Taste

SOUP

蛤とあおさのスープ  
Clam and Sea lettuce Soup

FISH

オマール海老 海鮮餡と黒米おこげ  
Stir-Fried Lobster with Seafood Starchy Sauce

MEAT

近江牛のロースト 紅椒ソース  
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

フォアグラ胡麻団子・あおり烏賊 青葱醬  
Foie Gras and Aori squid with Green onion sauce

APPETIZER

桜鯛のカルパッチョ  
Cherry Anthias Carpaccio

SOUP

蒸し鮑と金華ハムの上湯スープ  
Steamed Abalone and Jinhua Ham Soup

HOT APPETIZER

三河もち豚の蜂蜜叉焼  
Roasted Pork Fillet with Honey Taste

1ST SEAFOOD

オマール海老 海鮮餡と黒米おこげ  
Stir-Fried Lobster with Seafood Starchy Sauce

2ND SEAFOOD

フカヒレの姿煮  
Boiled Shark Fin with Starchy Sauce

MEAT

近江牛フィレ肉のロースト 黒大蒜ソース  
Roasted "OMI BEEF" with Black Garlic Sauce

RICE

XO黄金炒飯  
Fried Rice with XO Sauce and Seasonal Ingredients

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