

MODERN CHINESE

STARTER

伊勢マグロと葉山椒 紹興酒漬け卵黄ソース
Ise tuna and Japanese pepper with Egg yolk sauce

APPETIZER

前菜6種類盛り合わせ
よだれ鶏 / 渥美豚の蜂蜜叉焼 / クリスピーローストポーク / ピータン湯葉
チェリートマトの杏露酒漬け クラゲ甘酢和え / 鯛のカルパッチョ 椒麻ソース
Assorted Appetizer

HOT APPETIZER

北京ダック
Peking duck

SOUP

北京ダック入り雲吞スープ
Peking duck soup

FISH

渡り蟹のチリソース炒め
Migratory crab with Chilli Sauce

MEAT

チェリバレー鴨のロース 黒酢ソース
Roast Cherry Duck with black vinegar sauce

RICE

フカヒレ 餡かけ炒飯
Ripe melon from Shizuoka prefecture with Mint Tea

DESSERT

葡萄と桂花ジュレ
Grapes and Keika Jelly

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea

THE CLASSIC

STARTER

伊勢マグロと葉山椒 紹興酒漬け卵黄ソース
Ise tuna and Japanese pepper with Egg yolk sauce

APPETIZER

前菜6種類盛り合わせ
よだれ鶏 / 渥美豚の蜂蜜炙焼 / クリスピーローストポーク / ピータン湯葉
チェリートマトの杏露酒漬け クラゲ甘酢和え / 鯛のカルパッチョ 椒麻ソース
Assorted Appetizer

HOT APPETIZER

北京ダック
Peking duck

SOUP

北京ダック入り雲吞スープ
Peking duck soup

FISH

渡り蟹のチリソース炒め
Migratory crab with Chilli Sauce

フカヒレの姿煮
Braised shark Fin

MEAT

近江牛フィレ肉ロースト 黒酢ソース
Roast Omi Beef with black vinegar sauce

RICE

鮑と肝の焦がし黒炒飯
Abalone and charred liver and Black fried rice

DESSERT

葡萄と桂花陳酒
Grapes and Keika Chen Liquor

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea