ディナーコース

DINNER　COURSE

お一人様 28,000 円

Per person ￥28,000 Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.

※ コース料理はお二人様から承ります。

This course can be ordered for two or more persons.

京彩花拼盤

北京風前菜の盛り合わせ

Combination appetizer

菜心扒排翅

ふかひれの姿煮　青菜添え

Braised superior shark's fin with vegetable

乾焼龍蝦球

ブラジル産イセエビのチリソース

Sautéed lobster with chili sauce

清蒸香鮮魚

白身魚の葱香味蒸し

Steamed fish with spring onion

油爆活鮑貝　或　黒醋和王蛊

活鮑の塩味炒め

又は熊本黒毛和牛『和王』の黒酢ソース炒め

Sautéed abalone or Sautéed premium beef

京式葱湯麺　或　干貝蟹炒飯　或　干貝味煨飯

北京風ねぎそば　又は　干し貝柱と蟹肉入り卵白焼き飯

又は　干し貝柱入りお粥

Soup noodle　or　Fried rice　or　Rice porridge with dried scallop

美味甜點心

デザート

Dessert

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し出ください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

表示料金は消費税、サービス料 15%を含んでおります。

Prices inclusive consumption tax and 15% service charge.

お米は国産米を使用しています。

The source of rice used in our dishes is Japan

中國料理北京