

ディナーコース
DINNER COURSE

お一人様 38,000 円

Per person ¥38,000 *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.

艷旬味拼盤
特製前菜の盛り合わせ
Combination appetizer

一品官燕湯
燕の巢の澄ましスープ
Bird's nest clear soup

炸烹龍蝦球 或 姜香蒸明蝦
伊勢海老の葱、生姜ソース 又は 久米島産車海老の葱生姜蒸し
Sautéed lobster with ginger and spring onion sauce or Steamed prawn with spring onion sauce

蟹棒扒排翅
特撰 ふかひれの姿煮 蟹棒添え
Braised superior shark's fin with crab meat

三頭嫩鮑貝 或 和王金錢柳
鮑の姿煮 又は くまもと黒毛和牛『和王』のステーキ
Braised abalone or Premium domestic fillet beef steak

好味麵飯類
麵 又は 焼き飯
Soup noodle or Fried rice

美味三甜點
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