

<晚餐一道菜>

(ディナーコース)

蘭

7,000

五月 冬の海鮮コース

五拼盆

前菜五種

蟹肉魚白羹

紅ずわい蟹と白子の淡雪仕立て

口水醬扇貝

北海道産帆立の口水醬仕立て

豆豉蒸鱈魚

北海道産真鱈の豆豉醬蒸し

避風塘生蠔

赤穂産真牡蛎のフリット 九龍避風塘風味

姜葱龍蝦段

ロブスターの葱生姜炒め

清清口

粒トマトの桂花陳酒漬け

香港脆皮鷄

香港式但馬地鷄のパリパリ焼き ダック味噌添え

干貝皮蛋粥

皮蛋と干し貝柱の香港粥

是月甜点

今月のデザート

饭后

中国茶 又は コーヒー

季節に合わせた月替わりのメニューとなります。

*天候などの諸事情により食材を変更させて頂く場合がございます。

<外税価格表示となります。>

<晚餐一道菜>

(ディナーコース)

龍鳳

10,000

五月

レイユームン特選コース

活上海かに(雌) 100g入り

五拼盆

旬菜五種

黒菌排翅羹

吉切鮫ふかひれ姿の黒トリユフスープレ仕立て

口水醬扇貝

北海道産帆立の口水醬仕立て

金沙炸双皇

真鱈と白子のふっくら揚げ 台湾塩卵風味

蒸蛋大閘蟹

老酒漬け活上海蟹(雌)100gの中国風茶碗蒸し仕立て

時蔬炒鮮鮑

活蝦夷鮑と中国野菜のXO醬炒め

清清口

粒トマトの桂花陳酒漬け

広東式焼鴨

香港式鴨のロースト ダック味噌を添えて

担々水餃子

特製五目水餃子の担々仕立て

是月甜点

今月のデザート

饭后

中国茶 又は コーヒー

季節に合わせた月替わりのメニューとなります。

*天候などの諸事情により食材を変更させて頂く場合がございます。

<外税価格表示となります。>



<晚餐一道菜>

(ディナーコース)

大閘蟹

12800

丑月

特選上海がにのフルコース

五拼盆

旬菜五種

小籠蟹粉湯

上海がに味噌入りスープ小籠包

醉鮮大閘蟹

活上海がに(雌)^{100g}の紹興貴酒漬け

時蔬炒双鮮

吉切鮫ふかひれと大海老のXO醬炒め

蟹皇豆腐

上海式 上海蟹身とミソの豆腐煮込み

清蒸大閘蟹

太湖産特選活上海がに(雄)^{240g}の蒸しもの

清清口

粒トマトの桂花陳酒漬け

麻辣和西冷

和牛サーロインの麻辣醬仕立て

香菇油飯

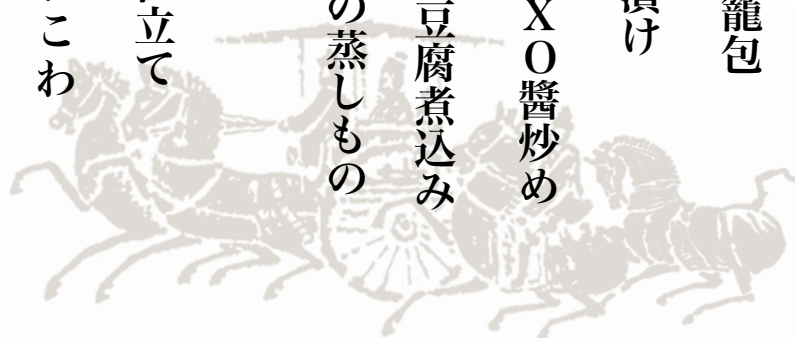
椎茸と腸詰の五目焼きおこわ

是月甜点

今月のデザート

饭后

中国茶 又は コーヒー



季節に合わせた月替わりのメニューとなります。

*天候などの諸事情により食材を変更させて頂く場合がございます。

<外税価格表示となります。>