

## シーズナル ディナー

### Seasonal Dinner

焼味冷拼盤

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Barbecue and Appetizer Selection

白灼海中蝦

才巻海老の湯引き 特製醤油

Boiled Prawn, Soy Sauce

冬瓜花菇燉鷄腿

冬瓜 花椎茸 地鶏入り蒸しスープ

Double Boiled Chicken Soup, Winter Melon and Shiitake Mushroom

蟹肉蛋白扒時蔬

季節の野菜 蟹肉と卵白の餡かけ

Seasonal Vegetable with Crab Meat and Egg White Sauce

韭黄炒龍蝦

活けイセエビと黄ニラの炒め

Stir-Fried Spiny Lobster with Yellow Chives

或

又は

蒜香 A5 和牛柳

A5 和牛フィレ(80g)ニンニクソース (+2,000 円)

Pan Fried A5 Wagyu Fillet Garlic Sauce (+JPY2,000)

松子三文魚生菜炒飯

北海道産 秋鮭と松の実の炒飯

Hokkaido Salmon and Pine Nuts Fried Rice

廚師選甜品

Chef おすすめデザート

Chef's Recommended Dessert

燕の巣 追加 (+1,500 円)

Additional Bird Nest (+JPY1,500)

※北京ダック 1 枚 追加 1,300 円

※Additional Peking Duck Per Piece (+JPY 1,300)

13,800

w p m e c s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

\* 入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ \* Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

鮑 デイナー  
Awabi Dinner

美麗冷鮑魚拼盤  
鮑の冷菜入り前菜盛り合わせ  
Assorted Awabi and Appetizer Selection

茼蒿銀芽炒鮑鶏絲  
黄ニラ もやし 鮑 地鶏の細切り炒め  
Stir-Fried Awabi, Chicken, Yellow Chive,  
Bean Sprouts

海胆扒乳酪  
豆乳の茶碗蒸し ウニと上湯ソース  
Steamed Soy Milk, Sea Urchin,  
Chinese Soup Stock Sauce

蚝皇扒鮑魚  
鮑のオイスターソース煮込み  
Braised Awabi with Oyster Sauce

自選蒸龍蝦  
(清蒸・豉汁蒸・蒜茸蒸)  
イセエビの蒸し料理 下記からお選び下さい  
(葱と生姜・ブラックビーンズソース・ニンニクソース)  
Spiny Lobster Prepared to Your Choice  
(Steamed with Leek and Ginger, Steamed with  
Black Bean Sauce, Steamed with Garlic Sauce)

黒松露蟹肉伊府麵  
蟹肉入りイーファー麵 トリュフの香り  
Braised Crab and E-Fu Noodle, Truffle Flavor

廚師選甜品  
Chef おすすめデザート  
Chef's Recommended Dessert  
燕の巣 追加 (+1,500 円)  
Additional Bird Nest (+JPY1,500)

※北京ダック 1 枚 追加 1,300 円  
※Additional Peking Duck Per Piece (+JPY 1,300)

19,800

w p m e c s

美麗冷鮑魚拼盤  
鮑の冷菜入り前菜盛り合わせ  
Assorted Awabi and Appetizer Selection

茼蒿銀芽炒鮑鶏絲  
黄ニラ もやし 鮑 地鶏の細切り炒め  
Stir-Fried Awabi, Chicken, Yellow Chive,  
Bean Sprouts

魚子醬官燕炒鮮奶  
キャビアと燕の巣 卵白クリーム炒め  
Stir-Fried Egg White, Caviar, Birds Nest

四十八頭吉品干鮑魚  
吉浜産四十八頭干し鮑のオイスターソース煮込み  
Braised Dried Awabi with Oyster Sauce

自選蒸龍蝦  
(清蒸・豉汁蒸・蒜茸蒸)  
イセエビの蒸し料理 下記からお選び下さい  
(葱と生姜・ブラックビーンズソース・ニンニクソース)  
Spiny Lobster Prepared to Your Choice  
(Steamed with Leek and Ginger, Steamed with  
Black Bean Sauce, Steamed with Garlic Sauce)

黒松露蟹肉伊府麵  
蟹肉入りイーファー麵 トリュフの香り  
Braised Crab and E-Fu Noodle, Truffle Flavor

廚師選甜品  
Chef おすすめデザート  
Chef's Recommended Dessert  
赤燕の巣 追加 (+4,500 円)  
Additional Red Bird Nest (+JPY4,500)

※北京ダック 1 枚 追加 1,300 円  
※Additional Peking Duck Per Piece (+JPY 1,300)

24,800

w p m e c s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

\* 入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ \* Menu items or products may change based on the availability of ingredients.