

道菜

Chinese Dinner Course

湾仔 (ワヌズ)

WAN ZAI

¥ 13,500

お一人様 / Per Person

※お二人様より承ります * Minimum Order of Two

広東式 白身魚の刺身

鳳城鮮魚滑

"SASHIMI" Cantonese Style

ボタン海老の紹興酒漬け

紹興酒醉蝦

Shrimp in Shaoxing Wine

佐土原ナスの中華風ポタージュ 鶏丸子を添えて

茄子濃鶏湯

Eggplant potage

本日の一品

今天推一品

Today's special dishes

中国野菜の上海蟹みそあんかけ

蟹粉扒蔬菜

Stir-fried Vegetables with Crab butter

白身魚の香味揚げ 日南レモン香る金木犀ソース

檸檬香鮮魚

Deep-fried Fish with Fragrant olive and Lemon sauce

宮崎牛の湯引き 四川香味ソース

香味西冷牛

Lightly boiled "Miyazaki-beef"

本日の麵飯

今天麵飯

Today's Fried rice & Noodle dish

本日のデザート

精選甜点

Today's Dessert

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

道菜

Chinese Dinner Course

銅羅灣 (トンルオワン)

TONG LUO WAN

¥ 8,500

お一人様 / Per Person ※お二人様より承ります* Minimum Order of Two

広東式 白身魚の刺身

鳳城鮮魚滑

"SASHIMI" Cantonese Style

佐土原ナスの中華風ポタージュ 鶏丸子を添えて

茄子濃鶏湯

Eggplant potage

中国野菜のガーリック炒め 塩漬け卵風味

咸蛋炒蔬菜

Stir-fried Vegetables with Garlic

白身魚と上海蟹味噌の煮込み

蟹粉扒鮮魚

Braised Fish with Crab butter

宮崎ハーブ牛と発酵黒豆“豆豉”の炒め チーズと発酵唐辛子ソース

豆豉香牛肉

Stir-fried Beef with Black bean sauce

柑橘と魚の出汁のスープそば

柚子魚湯麵

Fish stock Noodles

本日のデザート

精選甜美点

Today's Dessert

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.