

# 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" Contonese Style

冬瓜と燕の巣入りスープ

冬茸官燕湯

Soup with Winter Melon and Swallow Nest

本日の点心

今天推點心

Today's Dumplings

海老と帆立の塩炒め 紫蘇の香り

紫蘇海上鮮

Stir-Fried Shrimp and Scallops with Salt, the Scent of Shiso

鮑と佐土原ナスの香味揚げ 夏野菜の油淋ソース

油淋鮑魚片

Deep-fried Abalone and Vegetables with Sweet Vinegar Sauce

宮崎牛ロース 四川香る青椒添え

青椒香和牛

Miyazaki Beef with Sichuan Fragrant Green Pepper

大豆ソース入り辛味炒飯・冷やし担々麺

今天推麵飯

Sichuan Style Fried Rice · Cold Tantan Noodles

マンゴーの生月餅

芒果生月餅

Mango Moon Cake

※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" Contonese Style

### 冬瓜と干貝柱のスープ

冬茸瑶柱湯

Winter melon and dried scallop soup

### 海老と宮崎マンゴ어의マヨネーズソース和え 花巻添え

芒果鮮蝦仁

Shrimp and Miyazaki mango with mayonnaise

### 白身魚の香味揚げ 夏野菜の油淋ソース

油淋蔬魚片

Deep-fried white fish and vegetables with sweet vinegar sauce

### 宮崎ハーブ牛の沙茶醬“BBQ”ソース炒め

沙茶醬和牛

Stir-Fried Miyazaki herb beef with taiwanese BBQ sauce

### 四川風 冷やし担々麵

涼風担々麵

Sichuan style cold tantan noodles

### マンゴ어의生月餅

芒果生月餅

Mango moon cake

※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.