

# 道菜

Chinese Dinner Course

## 年々有余

NEN NEN YU YO

¥ 18,000

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

ビーフン キャビアと塩漬け卵の冷菜

米粉鮮魚子

Appetizer

蒸し點心 2 種盛り

双味蒸點心

Dim sum

中華風茶碗蒸し 蟹内子の餡かけ

蟹黄扒蛋糕

Steamed Egg custard with Crab roe

本日の一品

精選推一品

Today's Dish

広東式 旬魚の焼き物 春餅包み 紹興酒とフォアグラソース

包餅烤鮮魚

Grilled fish with Foie gras and Shaoxing wine sauce

宮崎牛ロースの黒胡椒炒め

黒椒西冷牛

Stir-fried "Miyazaki-beef" with Black pepper sauce

本日の麵飯

今天旬麵飯

Today's Fried Rice and Noodles

本日のデザート

精選美甜心

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

## お子様メニュー (4歳~12歳)

Kid's Menu

¥5,000

お一人様 / Per Person

蟹肉入り中華風コーンスープ

蟹肉粟米湯

Corn Soup with Crab meat

点心3種盛り合わせ

三様點心

Dim sum

海老のチリソース煮込み 蒸しパン添え

干焼蝦仁

Stir-fried Shrimp in Chili sauce

ホタテのパン粉揚げ

風沙帶子

Deep-fried Scallops

宮崎ハーブ牛の香味ソース

香汁和牛

Stir-fried Beef with Flavor sauce

炒飯・叉焼麵

今天麵飯

Fried Rice and Noodles

本日のデザート

精選甜美心

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.