

道菜

Chinese Dinner Course

銅羅灣 (トンルオワン)

TONG LUO WAN

¥ 7,500

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

フォアグラと紹興酒のブリュレ

鵝肝焦炖蛋

Foie Gras Crème Brulee

白身魚の広東式お刺身

風城鮮魚滑

"SASHIMI" Cantonese Style

中華風 とうもろこしのポタージュ

鮮粟米湯

Corn Soup

本日の点心

今天美點心

Dim sum

本日の魚介料理

今天推海鮮

Today's Seafood dish

国産牛フィレ肉の四川風 豆酥醬炒め

豆酥和牛肉

Stir-Fried Beef fillet Sichuan style

季節野菜の炒飯・四川風麻婆豆腐

蔬菜炒飯・麻婆豆腐

Fried Rice, Braised Tofu in Hot and Spicy Sauce

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.

道菜

Chinese Dinner Course

湾仔 (ワヌズ)

WAN ZAI

¥ 11,500

お一人様 / Per Person

※お二人様より承ります * Minimum Order of Two

本日の一品

今天推荐菜

Appetizer

白身魚の広東式お刺身

鳳城鮮魚滑

"SASHIMI" Cantonese Style

ハマグリとドンコ椎茸の蒸しスープ

文蛤燉香菇

Steamed Soup with Clam

本日の点心

今天美點心

Dim sum

季節のおすすめ一品

春天推荐菜

Today's Special dish

本日の魚介料理

今天推海鮮

Today's Seafood dish

宮崎牛の四川風 宮保ソース

宮保和牛肉

"Miyazaki-Beef" Sichuan style

季節野菜の炒飯・清湯麺

蔬菜炒飯・清湯麵

Fried Rice, Soup 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.