

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

前菜三種盛り

風味春小碟

3 kinds of Appetizers

広東式 燕の巣とシラスの茶碗蒸し

官燕蒸蛋糕

Steamed egg custard with Swallow's nest

本日の點心

今天推點心

Today's Dumplings

春野菜と帆立貝のXO醬炒め

XO 蔬扇貝

Stir-fried vegetables and Scallope with XO sauce

鮑のクリーム煮込み 広東スタイル

奶油鮑魚片

Stewed abalon in Creamr

宮崎牛の発酵黒豆炒め

豆豉汁和牛

Stir-fried Beef with Black bean sauce

蛤と青さ海苔のスープそば

紫菜蛤湯麵

Clam and Aosa seaweed soup noodles

蟹と干し貝柱、桜エビ、上海蟹味噌、イクラの炒飯

海上鮮炒飯

Fried rice with Seafoods

鎧塚シェフ監修 マンゴー餃子 TOWA

芒果鮮餃子

Mango dumplings Supervised by Chef Toshi Yoroizuka

※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

前菜三種盛り

風味春小碟

3 kinds of Appetizers

広東式 シラスの茶碗蒸し

沙丁魚蛋糕

Steamed egg custard

白身魚と菜の花の春巻

油菜花春巻

Spring rolls with White fish and Canola flower

帆立貝と春野菜の塩炒め

清炒蔬扇貝

Stir-fried Scallops and Vegetables

宮崎ハーブ牛と春キャベツの四川風 香り炒め

川式瓣和牛

Stir-Fried beef and Cabbage Sichuan style

蛤と青き海苔のスープそば

紫菜蛤湯麵

Clam and Aosa seaweed Soup noodles

香港風 桜エビと上海蟹味噌の蒸しご飯

桜花蝦蒸飯

Steamed rice with Sakura shrimp and Crab butter Hong kong style

イチゴの生月餅

草莓生月餅

Strawberry 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.