

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 白身魚のカルパッチョ

鳳城鮮魚滑

White fish carpaccio cantonese style

鮑と燕の巣入り黄湯スープ

官燕鮑魚湯

Crab butter soup with abalone and swallow nest

本日の点心

今天推點心

Today's dim sum

蟹肉と干貝柱入り卵白のクリーム炒め

海上炒鮮奶

Stir-fried egg white cream with crab meat and dried scallops

広東式 白身魚と発酵唐辛子の香り蒸し

清蒸柑鮮魚

Cantonese style steamed fish

宮崎牛ロースの煎り焼き きのこと香るガーリックソース

香菇煎和牛

Roasted Miyazaki beef with garlic sauce

帆立と柑橘のスープそば・舞茸とイクラの炒飯

今天推麵飯

Scallop and citrus soup noodle • Fried rice with maitake mushrooms and salmon roe

本日のデザート

精選美點心

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

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

白身魚のカルパッチョ 柑橘と発酵唐辛子風味

鳳城鮮魚滑

White fish carpaccio cantonese style

蟹香る黄湯スープ

蟹粉香黄湯

Crab-scented crab roe soup

大根餅と海老の香港風海老味噌炒め

蝦醬蘿蔔糕

Stir-fried shrimp and radish rice cake with shrimp tomalley

白身魚の日南レモンソース 金木犀の香り

桂花檸檬魚

Deep-fried white fish with lemon and osmanthus sauce

宮崎ハーブ牛と佐土原茄子の黒胡椒炒め

黒胡椒香和牛

Stir-fried beef and eggplant with black pepper sauce

帆立と柑橘のスープそば・茸入り蓮の葉チマキ

今天推麵飯

Scallop and citrus soup noodles • Steamed rice in lotus leaf

ブドウの生月餅

葡萄生月餅

Grapes 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.