

CHINESE DINNER COURSE

湾仔 (ワヌズ)

¥13,500

※お二人様より承ります

広東式 白身魚の刺身

カニ肉と春キャベツのポタージュ

蒸し点心二種盛り合わせ

鮑とホタテの塩味炒め

白身魚のXO醤蒸し

宮崎牛ロースの甘辛炒め

本日の麺飯

本日のデザート

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税・サービスを含みます。

※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。

※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。

CHINESE DINNER COURSE

銅羅湾 (トンルオワヌ)

¥ 8,500

※お二人様より承ります

広東風 白身魚の刺身

カニ肉と春キャベツのポタージュ

海老とそら豆の揚げ物

ホタテと野菜の塩味炒め

白身魚のオープン焼き 松の実入りのホワイトソースかけ

宮崎ハーブ牛の甘辛炒め

サクラエビとアスパラガスの炒飯

本日のデザート

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税・サービスを含みます。

※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。

※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。