

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 椒麻ソース

冬瓜と干し貝柱のトロミスープ

蒸し点心二種盛り合せ

鮑とホタテのXO醬炒め

白身魚の揚げ物 大葉の白甘酢あんかけ

宮崎牛ロースの煎り焼き ピーマンのオイスターソース炒め

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

広東式 白身魚の刺身 椒麻ソース

冬瓜と干し貝柱のトロみスープ

天使の海老のトマト入りチリソース 花巻添え

白身魚のレタス包み蒸し 発酵唐辛子の甘酢ソース 夏野菜を添えて

宮崎ハーブ牛の煎り焼き ピーマンのオイスターソース炒め

冷やし担々麺

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。