

道菜

Chinese Dinner Course

銅羅湾 (トンルオワン)

TONG LUO WAN

¥6,600

お一人様 / Per Person

※お二人様より承ります※ Minimum Order of Two

牛タンとイカの湯引き 温前菜

白灼鮮牛利

Lightly Boiled Beef Tongue and Squid

季節のスープ〜キノコ・干し貝柱

冬季時例湯

Mashroom and Dried Scallop Soup

シェフセレクトお勧め点心

推師甜点心

Dim Sum

海老のあっさりガーリック炒め

蒜茸炒蝦球

Fried Shrimp with Garlic

ホタテと佐土原ナスの大豆ソース煮込み

豆酥焗帶子

Braised Scallops and Eggplants with Spicy Soy Bean Sauce

ネギ香る金ふぐの蒸しご飯 XO醬風味

碗仔香魚飯

Rice Steamer with Blowfish

デザート二種盛り合わせ

精選甜美点

Assorted Dessert, 2 Kinds

※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

¥9,400

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

前菜盛り合わせ

什景錦繡盤

Assorted Cold Appetizer

干し貝柱とキノガサ茸のスープ キンモクセイの香り

瑶柱茸笙湯

CreDried Scallop and KINUGASA Mushroom Soup

海の幸のガーリック蒸し

蒜茸蒸海味

Steamed Seafoods with Garlic

甘鯛のうろこ揚げ 蟹内子とみそのソース

蟹醬扒馬頭

Deep Fried Tilefish with Crab Ovary and Crab butter Sauce

宮崎牛ロースの唐辛子煮込み

水煮西冷牛

Braised Miyazaki-Beef with Capsicum Pepper

松の実とレタスのチャーハン 海老みそ風味

蝦醬香炒飯

Fried Rice with Pine nuts, Lettuce and Shrimp Sauce

タピオカ入り杏仁のスープ

杏仁西米冰

Tapioca in Almond Soup

※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

到福 (トウフク)

DAO FU

¥ 15,000

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

焼き物入り前菜盛り合わせ

焼味錦繡盤

Assorted Cold Appetizer

蟹内子と干し貝柱の上湯スープ

蟹黄瑶柱湯

Crab Ovary and Dried Scallop Soup

アワビの湯引き ホタテのガーリック蒸し添え

白灼鮑魚片

Lightly Boiled Abalone and Scallop with Garlic

海の幸入りクリーム炒め 蟹みそのソース

蟹粉炒鮮奶

Stir-Fried Seafoods with Crab butter and Cream Sauce

宮崎牛ロースの黒胡椒炒め

黒椒西冷牛

Stir-Fried Miyazaki-Beef with Black Pepper Sauce

うにと XO 醬のチャーハン

名醬香炒飯

Sea Urchin Fried Rice with XO Sauce

藍海スタイル 杏仁豆腐

精選甜美点

Almond Jelly

※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

年々有餘 (ネンネンユウヨ)

NEN NEN YU YO

¥ 20,000

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

藍海スタイル焼き物入り冷菜盛り合わせ

錦繡富貴盤

Assorted Cold Appetizer

蟹内子とツバメの巣の上湯スープ

蟹黄官燕湯

Crab Ovary and Swallow's Nest Soup

北京ダック

北京填皮鴨

Peking Duck

アワビのオイスターソース煮込み

蠔油皇鮑魚

Braised Abalone in Oyster Sauce

海の幸入りクリーム炒め 蟹みそのソース

蟹粉炒鮮奶

Stir-Fried Seafoods with Crab butter and Cream Sauce

宮崎牛ロースの黒胡椒炒め

黒椒西冷牛

RicStir-Fried Miyazaki-Beef with Black Pepper Sauce

うにと XO 醤のチャーハン

名醬香炒飯

Sea Urchin Fried Rice with XO Sauce

藍海スタイル 杏仁豆腐

精選甜美点

Almond Jelly

※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.