

◆ 要予約

☆は料理長おすすめ料理です

印が多いほど辛くなります。

★税抜き価格表示です

ツバメの巣スープ (清湯燕窩)

特製上湯の澄ましスープ。

(1CUP) ¥1,330

やくぜん

薬膳スープ (山宝湯)

滋養強壯。身体に優しく美味しいスープ。

(1CUP) ¥1,500

スッポンスープ (甲魚湯)

長時間蒸しあげたスタミナスープです。

2~3人分 ¥3,700~(相場により変動)



鯛の刺身上海風 (鮮魚片)

新鮮刺身のサラダ!

¥5,750~(相場変動)

☆季節魚の姿蒸し (清蒸活魚)

一尾4~5人前です。香港スタイルの味付けです。

¥6,300~(相場変動)

◆ 要時間 (お時間がかかります)



北京ダック

(北京烤鴨)

北京ダックのクレープ包み。

半身: ¥4,100

(1羽 ¥8,200)



極上フカヒレの姿煮

☆極上フカヒレの姿煮

(紅焼排翅)

しっかり煮込みあげた

トロトロのふかひれです。

(尾鰭)1枚 ¥5,200

◆ 宴会料理 (2名様より前日までに予約)

★税抜き価格です

・ご予算、料理内容はご相談いただけます。

・内容、食材は季節により変わります。

¥5,000~

(一例)

特製前菜5種、フカヒレスープ、肉類逸品、海鮮料理
揚げ物2種、點心3種、煮込み料理、麵飯、甜點心

¥7,000~

(一例)

特製前菜5種、特別スープ、牛肉逸品、海鮮料理、點心
特別料理、煮込み料理、餡かけ焼そば、甜點心

¥8,000~

(一例)

特製前菜、特別スープ、活海鮮、フカヒレ料理、點心、
北京ダック、特別料理、麵飯、甜點心

(一例です。季節、仕入れにより変更あり。)