

# Divine Course

大人のお客様に喜ばれ、最高のおもてなしが出来る上質なプレミアムプラン。



本日のアミューズ  
Amuse Bouche of the Day

シェフの特選季節の前菜盛り合せ  
Seasonal Hors d'œuvres Recommendation

特製 「フカヒレ姿の醤油煮込み」  
Our Signature Dish ~ "House Special" braised Whole Shark's Fin ~

ズワイ蟹と海鮮のカダイフ捲き揚げ、香辣ソース仕立て  
Snow Crab and Seafood wrapped in Golden Shredded Phyllo Pastry,  
served with Spicy Sauce

オマール海老の自家製ロブスタービスクソース炒め  
Lobster sautéed with our Signature Lobster Bisque Sauce

黒豚のソテー、特製紹興酒ソースと共に  
Grilled Japanese Kurobuta Pork with House Original Chinese Vintage Wine Sauce

牛肉とキノコ入り、黒胡椒チャーハン  
Wok Fried Black Pepper Fried Rice with Beef and Mushroom

シェフおまかせデザート盛り合せ  
Chef's Dessert Recommendation

中国花茶  
Chinese Jasmine Tea



フカヒレ姿煮込みを含む質を重視した厳選メニュー  
シェフが織りなす、上質かつリーズナブルな  
状元樓自慢のプランをお楽しみください。

¥9,500

1名様 Price per Person  
2名様より承ります  
min. 2 persons

お料理の写真はイメージです。食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。表記金額は全て消費税別価格です。  
All images shown are for illustration purpose only. Menus are subjected to change due to availability. The price shown does not include consumption tax.



このメニューは石灰石から生まれた環境に優しい新素材 LIMEX を使用しています

This Menu is made from LIMEX, a new material mainly made from limestone, a sustainable natural resource.

