

Drink Service

乾杯時、
スパークリングワイン
お一人様1杯サービス



Noel Course

聖夜を祝うスペシャルリテ

ノエルコース

クリスマス
限定

¥10,000

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

Optional Choice

プラス ¥2,000 にて

「フカヒレ姿」の
土鍋煮込み
に変更できます。



本日のアミューズ

Amuse Bouche of the Day

季節の味覚入り彩り前菜盛り

Seasonal Hors d'œuvres Recommendation

特製「フカヒレの醤油煮込み」、

卵白仕立て

Our Signature Dish

~ "House Special" braised Shark's Fin ~

釜焼き北京ダック

Beijing Style Roasted Duck

オマール海老の

特製ロブスタービスクソース仕立て

Lobster sautéed Lobster Bisque Sauce

アワビとイカの季節野菜入りあっさり炒め

Wok Fried Abalone and Squid with Seasonal Vegetables

赤鶏のソテー、

特選紹興酒ソースと共に

Grilled Japanese Akadori (Chicken)

with House Original Chinese Vintage Wine Sauce

スモークダックの香り生姜チャーハン

Ginger Fried Rice with Smoked Duck

本日のシェフおまかせ

デザート盛り合せ

Chef's Dessert Recommendation of the Day

中国花茶

Chinese Jasmine Tea

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.



¥ 9,000
(1名様 Price per Person)

2名様より承ります
(min. 2 persons)

- ❖ 上海式 新春の特製前菜盛り合せ
Seasonal Hors d' oeuvres arranged in Our New Year's Style
- ❖ 特製「気仙沼産フカヒレの醤油煮込み」
"House Special" braised Shark's Fin
- ❖ 釜焼き北京ダック
Beijing Style Roasted Duck
- ❖ 海鮮と季節野菜のあっさり炒め
Wok Fried Seafood and Seasonal Vegetables
- ❖ 「お祝いの一品」
大海老とズワイガニの四川風チリソース煮
Snow Crab and Prawn sautéed with Sichuan Chili Sauce
- ❖ スペアリブの黒酢和え
Spareribs braised with Chinese Black Vinegar Sauce
- ❖ 上海蟹の濃厚さと甘さを
贅沢に味わえる、季節の一品
「上海蟹ミソ入りとろみ炒飯」
Stir Fried Rice with Shanghai Crab Miso
- ❖ 初春特製 自家製中華菓子と
フルーツの盛り合せ
New Year's Special Dessert
- ❖ 香り高い台湾烏龍、金萱茶
Taiwan Superior Oolong Tea

❖
Optional Choice
プラス¥2,000で
「フカヒレ姿の煮込み」に
変更できます。



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.

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS