

月替わりコース「葉月」

Course "August"

1名様 16,500

特製拼盤

前菜盛り合わせ

Appetizer

清暑薬膳雲吞

雲吞の薬膳風スープ

Wonton and vegetables soup

烤鸭配鹹点心

北京ダックと本日の点心の盛り合わせ

Peking duck and Dim sum

蟹粉煎小排翅

吉切鮫の胸びれのステーキ、上海蟹ソース

Sauteed whole shark's fin with Shanghai crab meat sauce

陶板煎牛舌

香草香る牛タンと野菜の揚げ炒め、陶板仕立て

Wagyu beef tongue steak, herb and vegetable

棒棒鶏冷麺

棒棒鶏の冷やし中華

Cold noodles steamed chicken with sesame sauce

夏果西米甘露

フルーツとタピオカのココナッツミルク

Coconut milk with tapioca and fruit

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill.