

月替りコース「水無月」

Seasonal Course

1名様 16,500

- | | |
|---------|---|
| 特製拼盤 | 夏の前菜盛り合わせ
Summer appetizer |
| XO醬小排翅 | 吉切鮫の胸びれと賀茂茄子のステーキ、
XO醬ソース
Blue shark fin and Kamo eggplant steak with XO sauce |
| 烤鴨配鹹點心 | 北京ダックと本日の点心の盛り合わせ
Peking duck and Dim sum |
| 發酵檸檬炒雙鮮 | 鮑とあおりいかと白きくらげの
發酵レモン炒め
Fermented lemon sautéed abalone, squid,
and white wood ear mushroom |
| 白燒鮮魚 | 本日の鮮魚と冬瓜の胡椒煮込み
Today's fresh fish and winter melon braised with pepper |
| 蔬菜鍋粬 | 夏野菜のおこげ料理
Summer vegetable scorched rice dish |
| 鮮果巴飛 | 季節のフルーツのミニパルフェ
Mini parfait with seasonal fruits |