

月替りコース「文月」

Seasonal Course

1名様 16,500

蟹肉海鮮拌生菜 蟹と海の幸と蓴菜のサラダ仕立て
Salad with crab, seafood, and water shield

魚翅冬瓜海鰻湯 ふかひれと鱧と冬瓜の薬膳風蒸しスープ
Medicinal steamed soup with shark fin, conger eel, and winter melon

烤鸭配鹹點心 北京ダックと本日の点心の盛り合わせ
Peking duck and assorted daily dim sum

檸檬煮和牛 黒毛和牛とロメインレタスのスープ煮、
レモン風味
Simmered Wagyu beef and romaine lettuce with lemon flavor

喜好鮑魚菜 活け鮑のお料理
Fresh abalone dish

担担冷麵 担担冷麵
Dan dan cold noodles

無花果西米奶露 いちじくとタピオカのココナッツミルク
Coconut milk with fig and tapioca