

月替りコース「長月」

Seasonal Course

1名様 16,500

特製拼盤

季節の前菜盛り合わせ
Appetizer

蟹粉竹皮排翅

吉切鮫の尾びれと手まり湯葉の煮込み、
上海蟹あんかけ
Braised whole shark's fin and yuba (Shanghai crab meat sauce)

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 Dim sum

柚香炒双鮮

牛フィレ肉と大海老の柚子香り炒め
Sauteed beef fillet and prawn (Yuzu)

紅酒焼双鮮

葡萄牛と活け鮑の赤ワイン煮込み
Braised abalone and beef (Red wine)

蘑菇黒麵

黒豚ときのこのあんかけ焼きそば
Fried noodles with sauteed pork, mushrooms

姜汁杏仁豆腐

生姜香る杏仁豆腐
Almond jelly (Ginger)