



11月6日(金) ~

寿

お口初めの一皿
Amuse Bouche

蟹肉と林檎のサラダ 豚皮せんべい添え
自家製ドレッシングで
Crabmeat, deep fried pork skin and fresh apple salad
with homemade dressing

コーニッシュジャック鱈と魚の浮袋のトロみスープ
Braised Cornish jack fin hot pot and
fish maw with black vinegar (thick soup)

豚ロースの中国風ステーキ
Pan-fried herbed pork marinated in Chinese spices

鶏肉担々麺
チャイナブルースタイル
Dandan noodle with minced chicken "China Blue style"

お口直しジュースと中国菓子
Refreshment fruit juice and Chinese petit fours

本日の料理長おすすめデザート
Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥14,800 Per Person

※表示料金は1名様分の料金で、別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。
※個室料は、プラン特典で無料でご利用いただけます。
※乾杯用グラスシャンパーニュが含まれます。
※ご予約状況により、ご希望の個室にご案内できない場合がございます。
※季節により料理の内容が一部変更になる場合がございます。
※ご希望により司会進行のお手伝いをさせていただきます。



11月6日(金) ~

禄

お口初めの一皿
Amuse Bouche

鴨肉のチャーシュー自家製クレープ包み
焼きパイナップル、揚げ湯葉入り リンゴのコンポートを添えて
Barbecue duck wrap and dried Yuba in black sesame crêpe
with compote apples China Blue style

佛跳牆 (ファッティウチョン)
シェフアルバートスタイル
Chinese cuisine luxury food soup "Monk Jump Over The Wall"

蟹爪と自家製紅米豆腐 卵黄の塩漬けソース炒め
Deep-fried crab claw and homemade tofu with salted egg yolk sauce

豚肉ロースの中国風ステーキ
Pan-fried herbed pork marinated in Chinese spices

上海細麺の和えそば
雪菜、醤油と白トリュフオイルで
Braised noodles with green vegetables,
white truffle oil and soy sauce

お口直しジュースと中国菓子
Refreshment fruit juice and Chinese petit fours

本日の料理長おすすめデザート
Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥17,800 Per Person

※表示料金は1名様分の料金で、別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

※個室料は、プラン特典で無料でご利用いただけます。

※乾杯用グラスシャンパーニュが含まれます。

※ご予約状況により、ご希望の個室にご案内できない場合がございます。

※季節により料理の内容が一部変更になる場合がございます。

※ご希望により司会進行のお手伝いをさせていただきます。