



禄
ろく / Roku

12月16日(土) ~

お口初めの一皿
Amuse bouche

塩漬け豚、揚げ雲吞、胡瓜のクレープ包み
Salted pork, fried wonton and cucumber wrapped in a crêpe

コーニッシュジャック鱈と蟹肉 醤油のとろみスープ
Potage Chinese soy sauce soup with crab claws and Cornish jack

鱈と茄子のチリソース
Deep fried cod fish and eggplant with chili sauce

陳醋(香港黒酢)の酢鶏 冷たいマンゴーとともに
Sweet and sour chicken with mango and black vinegar

蝦の卵と醤油、葱油で仕立てた焼きそば
自家製 XO 醬をのせて
Stir fired noodles with soy sauce and XO chili 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 ¥22,600 Per Person

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。
※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。