

紅

— KOUGYOKU —

玉



<MENU>

前菜四種盛り合わせ
Assorted four kinds of appetizers

蟹肉入りふかひれスープ
Shark's fin soup with crab meat

海老と烏賊の薄塩炒め
Stir-fried seafood and seasonal vegetables

北京ダック
Roasted Beijing duck skin

鯛の蒸し物 海鮮醤油掛け
Steamed sea bream seafood soy sauce

黒酢風味の酢豚
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar

五目あんかけ焼きそば
Stir fried noodle with sauce on top

デザートプレート
Dessert plate

8,000円

(お1人様/税金・サービス料込み)

(Per person / Tax and service charge included) 8,000JPY

2名様より
承ります。

Order from at least two person.



香

— SHANLONG —

龍



<MENU>

前菜五種盛り合わせ
Assorted five kinds of appetizers

蟹味噌入りふかひれスープ
Shark's fin soup with crab paste

蝦夷鮑と季節野菜の炒め
Stir-fried Ezo abalone and seasonal vegetables

北京ダック
Roasted Beijing duck Skin

大海老の大蒜蒸し
Stir-fried Japanese spiny lobster with garlic

牛フィレ肉のステーキ ~黒胡椒ソース~
Beef fillet steak with black pepper sauce

お好みの麺類・飯類 (下記の☆印より1品お選びいただけます。)
☆広東風五目炒飯 ☆五目あんかけ焼きそば ☆細切り葱のスープそば
Choose one from <Fried rice><Soup noodles><Stir-fried noodles with starchy sauce>

デザート盛り合わせ
Dessert plate

12,000円

(お1人様/税金・サービス料込み)

(Per person/Tax and service charge included) 12,000 JPY

2名様より
承ります。

Order from at least two person.



琥

— KOHAKU —

珀



<MENU>

特製前菜の盛り合わせ
Assorted special appetizers

ふかひれ(胸びれ)の姿煮込み
Braised Shark's fin

海の幸の炒め物 ~巣籠り仕立て~
Stir-fried seafood and vegetables, bird's nest style

北京ダック 揚げ物添え
Roasted Beijing duck skin with deep-fried food

鮑のソテー オイスターソース
<※追加料金で国産伊勢海老に変更できます/+1,500円>
Sautéed abalon oyster sauce
<You can change to spiny lobster for an additional fee. /+1,500jpy>

黒毛和牛のステーキ ~黒胡椒ソース~
Japanese "Wagyu" beef steak ~Black pepper sauce~

お好みの麺・ご飯類
【炒飯・スープそば・おこげ・あんかけ焼きそば】より1種お選び下さい。
Choose between <Fried rice> <Soup noodles> <Deep-fried rice, chop-suey and thick sauce>
<Stir-fried noodles with starchy sauce>

デザートプレート
Dessert plate

16,000円

(お1人様/税金・サービス料込み)
(Per person/Tax and service charge included) 16,000JPY

2名様より
承ります。

Order from at least two person.



紫

— SIEN —

絹



<MENU>

季節の味覚彩り前菜盛り合わせ
Assorted seasonal appetizers

毛鹿鮫の尾びれと吉切鮫の胸びれの煮込み 食べ比べ
Two kinds of braised Shark's fin

海鮮二種の炒め物～巣籠り仕立て～
Stir-fried seafood and vegetables, bird's nest style

北京ダック 揚げ物添え
Roasted Beijing duck skin with deep-fried food

特選素材

【黒毛和牛・活鮑・国産伊勢海老】より2種お選びいただき
お好みの調理法・味付けでご用意させていただきます。

Choose two from <Japanese "Wagyu" beef> <Abalone> <Lobster> <Today's fresh fish>

お好みの麺・ご飯類

【炒飯・スープそば・おこげ・あんかけ焼きそば】より1種お選び下さい。

Choose one from <Fried rice> <Soup noodles> <Deep-fried rice, chop-suey and thick sauce>
<Stir-fried noodles with starchy sauce>

デザートプレート

Dessert plate

19,000円

(お1人様/税金・サービス料込み)

(Per person / Tax and service charge included) 19,000JPY

2名様より
承ります。

Order from at least two person.



燦宮ス・ペシヤル



<MENU>

燦宮特製前菜盛り合わせ
Assorted seasonal appetizers

極上ふかひれ(尾びれ)の姿煮込み
Braised Shark's fin

平木貝・蝦夷鮑と季節野菜の薄塩炒め 巣籠もり風
Stir-fried abalone and seasonal vegetables in a basket of potatoes

高級珍味のオイスターソース煮
Stewed celebratory dried food oyster sauce

北京ダック 揚げ物添え
Peking duck and fried food

国産伊勢海老のニンニク蒸し 特製醤油にて
Steamed spiny lobster with garlic

黒毛和牛のステーキ 秘伝XOソース
Wagyu steak xo sauce

お好みの麺・飯チョイス
【炒飯・スープそば・おこげ・あんかけ焼きそば】
Choose one from <Fried rice> <Soup noodles> <Deep-fried rice, chop-suey and thick sauce>
<Stir-fried noodles with starchy sauce>

デザートプレート
Dessert plate

30,250円

(お1人様/税金・サービス料込み)

(Per person / Tax and service charge included) 30,250JPY

Order from at least two person.

2名様より
承ります。

