

歡 燕
DELIGHT SWALLOW

シェフオリジナル料理と伝統廣東料理を組み入れたお薦めのディナーコース

一口開心

Amuse

一口のお楽しみ

碧綠時蔬凍鮑海蜇盆

Cold Abalone, Sesame Marinated Jelly Fish, Variety of Seasonal Vegetables with Sesame Spicy Sauce

蒸し鮑の冷製とくらげの和え物 数種類の季節野菜を練り胡麻スパイスソースで

EXO 炒三鮮貝

Wok Sautéed Three kinds of Shellfish with Original EXO Sauce

三種の貝 ツブ貝、ミル貝、ホタテ貝と季節野菜の炒め EXO醬添え

上湯竹筍燕窩翅

Chinese Ham Broth Soup with Shark's Fin, Swallows Nest, Silk Mushroom and Vegetables

フカヒレ、燕の巣、キヌガサダケ入り 金華ハムだしの上湯スープ

清蒸東星斑

Hong Kong Style Steamed Star Grouper Fish with Scallion, Ginger and Fish Soy Sauce

東星ハタの“清蒸（チェンヅェン）” 葱生姜のフィッシュ醤油ソース

鎮江香醋桑椹咕嚕肉

Sweet and Sour Pork with Original Sauce of Supreme Chinese Black Vinegar Sauce

Made with Pomegranate and Mulberry Juice

オリジナルソースの黒酢豚 恒順八年熟成鎮江香醋と桑の実で作った甘酢ソースで

港式蝦子雲吞湯麵

Hong Kong Style Shrimp Wonton Soup Noodle

海老雲吞入り香港細麵のスープヌードル

洛神鮮桃杏仁豆腐

Chinese Almond Jelly with Peach Compote Flavored Hibiscus

プラセンタエキス入り桃のハイビスカスコンポートの杏仁豆腐

12,800

per person

上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と10%のサービス料を申し受けます
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 10% service charge.