

# 歓 燕

## DELIGHT SWALLOW

シェフオリジナル料理と伝統広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

繽紛海鮮配彩菜海蜇盆

Assorted Variety of Marinated Seafood, Jelly Fish with Sesame Sauce,  
Seasonal Marinated Vegetables Sorts with Supreme Chinese Black Vinegar Sauce

さまざまな海鮮類の盛り合わせとくらげの胡麻風味和え  
冬野菜のバラエティー 中国恒順鎮江香醋ジュレのソースで

EXO 珊瑚蟹肉炒双鮮

Wok Sautéed Two Kinds of Sea Foods and Green Vegetables with Crab Meat and EXO Spicy Sauce

海鮮二種の炒めたらバ蟹餡かけ 廣東グリーン野菜と香港海産風味EXO醬添え

淮杞竹絲水魚燉翅

Double-boiled Healthy Soup of Shark's Fin, Black Chicken, Softshell Turtle, Chinese Herbs

フカヒレ、スッポン、マカ、鳥骨鶏とクコの実、椎茸、広東白菜入り滋養薬膳蒸しスープ

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（チェンツェン）” 葱生姜のフィッシュ醤油ソース

蜜汁花彫梅肉排

Braised Pork Spare Ribs with Chinese Rice Wine and Ginger Honey Sauce,  
Mushed Taro Potato and Sautéed Seasonal Vegetables

豚スペアリブの紹興酒煮込み 話梅入りジンジャーハニーソース タロイモのマッシュと季節野菜炒め

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

夢想笑臉芒果布甸

Original Mango Pudding with Swallow's Nest and Placenta

特製マンゴープリン ライチフレーバーで仕上げた燕の巣コラーゲンゼリーを添えて

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.