

# 歓 燕

## DELIGHT SWALLOW

オリジナル料理と伝統広東料理を組み入れたお勧めのディナーコース



### 一口開心

一口のお楽しみ

Amuse

### 海蜇白鶏魚滑繽紛蔬菜盆

くらのげの胡麻オイル和え、茹で鶏の香味黒醋ソース、鮮魚の刺身サラダ 葱生姜風味  
季節野菜のバラエティ

Ginger and Spring Onion Marinade Low Fish, Poached Cold Chicken,  
Sesame Oil Marinated Jelly Fish, Marinated Seasonal Vegetables and Pickles

### 香芒蝦球配EXO香煎帶子

海老のヘルシーマンゴーマヨネーズソース と ホタテの香り焼き オリジナルEXO醬ソース  
Deep Fried Prawns with Original Healthy Mango Mayonnaise Sauce, Pan-Fried Scallop with Original EXO Sauce

### 松菌竹絲燉湯翅

松茸、フカヒレ、烏骨鶏、クコの実、どんこ椎茸、広東白菜入り 滋養薬膳蒸しスープ  
Double-Boiled Healthy Soup of Shark's Fin, Black Chicken, Matsutake Mushroom, Chinese Herbs

### 清蒸東星斑

東星ハタの“清蒸（チェンヅェン）” 香港スタイル 葱生姜のフィッシュ醤油ソース  
Hong Kong Style Steamed Star Grouper Fish with Scallion, Ginger and Fish Soy Sauce

### 七彩黒豉椒炒和牛肉

和牛ヒレ肉と季節野菜のオイスター醤油炒め ブラックビーンズ黒胡椒風味  
Sautéed Japanese Beef and Seasonal Vegetables with Black Beans and Oyster Sauce

### 港式蝦子雲吞湯麵

海老雲吞入り 香港細麵のスープヌードル  
Hong Kong Style Shrimp Wonton Soup Noodle

### 燕液旬鮮果杏仁豆腐

プラセンタエキス入り杏仁豆腐 燕の巣コラーゲンゼリーライチ風味  
ラフランスのピューレと季節のフルーツと共に  
Chinese Almond Jelly with Seasonal Fruits and Swallows Nest

16,000

per person

All prices are in Japanese Yen, including consumption tax and 10% service charge.  
上記は日本円での表示価格です。消費税とサービス料10%が含まれています。