

紅 燕

GLORIOUS SWALLOW

フカヒレ姿スープや豪華食材を使ったシェフお薦めのディナーコース

一口開心

Amuse

一口のお楽しみ

碧緑時蔬凍鮑海蜇盆

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

夏天菜紅燒鮑翅

Braised Supreme Whole Shark's Fin with Chinese Ham Broth Soup and Seasonal Vegetables

フカヒレ姿入り金華ハムの上湯とろみスープ 季節野菜とともに

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

苳瓣豉椒和牛生菜包麵醬牛肉

Wok Sautéed Japanese Beef and Summer Vegetables with Soy Beans Spicy Sauce,
Sweet Black Miso Marinated Sliced Japanese Beef Wrapped Green Curl Lettuce

和牛と夏野菜の特製豆板醬スパイスソース炒め 牛肉甘味噌炒めのグリーンカール包み添え

蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with Taraba Crab Meat and Lettuce

タラバ蟹とレタス入りチャーハン

笑臉滿意甜蜜蜜

Please Choose ONE Dish from Dessert Menu

アラカルトより好きなデザートをお選び下さい

15,800

per person