

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

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 七彩煎龍蝦帶子

Pan Fried Lobster and Scallops, Sautéed Seasonal Vegetables with EXO Spicy Seafood Sauce

伊勢海老とホタテの香り焼きと季節野菜の炒め 香港海産風味EXO醬添え

冬天菜紅燒鮑翅

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

フカヒレ姿入り金華ハムの上湯とろみスープ 冬野菜とともに

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

金銀雙味和牛

Poached Japanese Shabu Shabu Beef with Black Beans Sesame Spicy Sauce
Braised Beef Cheek with Chinese Black Vinegar and Ginger

牛肉のコンビネーション

和牛サーロイン薄切りしゃぶしゃぶ肉のサツとゆで 特製薬味胡麻ソースと
牛頬肉の香港スパイス風味醤油煮込み

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

アラカルトよりお好きなデザートをお選び下さい

15,800

per person