

媚 燕

MARVELOUS SWALLOW

シェフ自慢の料理を組み入れたお勧めのランチコース



麻香海蜇白鶏姜葱茸汁冬天菜

くらげの胡麻風味和え、鶏胸肉の葱生姜ソース、冬野菜のバラエティ
鎮江香醋ジュレのソースで

Sesame Oil Marinated Jelly Fish and Boiled Chicken Breast with Scallion and Ginger Sauce,
Winter Vegetables with Chinese Black Vinegar Jelly Sauce

靚三蒸餃

季節の蒸し点心三種

Three Kinds of Seasonal Steamed Dumplings

“齋”佛跳牆

“佛跳牆（ファッテューション）”

数種類のキノコと廣東乾燥野菜で作ったオリジナル精進蒸しスープ
“Buddha Jump Over the Wall” Twice Boiled Chinese Mushrooms and Vegetable Soup

香芒蝦球配VXO炒魷魚

海老のヘルシーマンゴーマヨネーズソース と アオリイカと彩り野菜の炒め VXO 醤ソース
Deep Fried Prawns with Original Healthy Mango Mayonnaise Sauce, Wok-Fried Squid with Original VXO Sauce

胡椒清湯旬菜牛腩

和牛ブリスケットと和牛テールの広東風蒸し煮込み 季節野菜と共に
Stewed Japanese Beef Brisket and Beef Tail with Clear Taste Soup and Seasonal Vegetables

海鮮生菜炒飯

海鮮とレタスのチャーハン アマランサス入り
Seafood Fried Rice with Lettuce and Amaranth Seeds

夢想笑臉芒果布甸

プラセンタエキス入り 特製マンゴープリン ライチの香りの燕の巣コラーゲンゼリー添え
Original Mango Pudding with Swallow's Nest Jelly and Placenta Extract

9,000

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。