

聚 燕

PLEASURE SWALLOW

フカヒレ姿煮やシェフ自慢の料理を組み入れたランチコース



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

旬天菜上湯鮑翅

フカヒレ姿煮 金華ハムの上湯とろみスープ仕立て 季節野菜と共に

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

香芒蝦球配火麻仁海鮮生菜包

海老のヘルシーマンゴーマヨネーズソース と 麻の実ナッツ入り海鮮レタスカップ包み

Deep Fried Prawns with Original Healthy Mango Mayonnaise Sauce,
Wok-Sautéed Minced Seafood Wrapped Lettuce Cup with Hemp Seed

蝦芋阿膠壕皇鮑魚

鮑と海老芋のオイスターソース煮 ^{アーカウ}阿膠入り

Braised Abalone Slice and Shrimp Potato with Yang Guifei Healthy Herbal Oyster Sauce

牛粒生姜炒飯

和牛ヒレ肉と松の実のチャーハン アマランサス入り

Japanese Beef Fried Rice with Amaranth Seeds and Pine Nuts

笑臉滿意甜蜜蜜

メニューより好きなデザートをお選び下さい

Please Choose ONE Dish from Dessert Menu

15,000

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。