

年末年始特別ディナーコース

(12/31~1/3)

一口開心

Amuse

一口のお楽しみ

彩虹健康蔬食碟

Variety of Seasonal Marinated Vegetables and Pickles

シェフセレクト季節の健康野菜の特製オードブル盛り合わせ

金銀鴛鴦蝦球

Deep Fried Prawns with Original Healthy Mango Mayonnaise Sauce,
Wok Sautéed Prawns and Seasonal Vegetables with VXO Sauce

海老料理のコンビネーション

ヘルシーマンゴーマヨネーズソース炒めと 季節野菜炒め VXO 醬ソース添え

“齋”佛跳牆

“Buddha Jump Over the Wall” Twice Boiled Chinese Mushrooms and Vegetables Soup

“佛跳牆（ファッチューション）”

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

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（チェンツェン）” 葱生姜のフィッシュ醤油ソース

鎮江香醋桑椹咕嚕肉

Sweet and Sour Pork with Original Sauce of Supreme Chinese Black Vinegar Sauce

オリジナルソースの黒酢豚 季節野菜とフルーツを添えて

馬友菜粒生菜炒飯

Wok Fried Rice with Hong Kong Fermented Salt Fish and Vegetables

香港の発酵塩漬け魚“馬友（マーヤウ）”入り野菜チャーハン

燕液鮮果牛油果露

Sweet Avocado Cream with Swallow's Nest, Tattle Jelly and Fresh Fruits

ツバメの巣、亀コラーゲンゼリー入り甘いアボカドピューレ フルーツとともに

10,000

per person

上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と10%のサービス料を申し受けます
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 10% service charge.