蠎吻

Chu Wen

珍味焼味盤	料理長　皆上の前菜コレクション Chef Minakami’s Appetizer Collections
上湯三叶沖縄石斑魚	沖縄ヤイトハタの蒸し物　上湯スープ　三つ葉 Superior Soup with Steamed Okinawa Malabar Grouper, Japanese Parsley
厨師點心三様	点心料理長　王の選ぶシーズナル点心 3 Kinds of Chef Wang’s Seasonal Dim Sum ・海老と栗の小さな蒸し饅頭　Steamed Bun with Shrimp and Chestnut ・モリーユと鶏肉の蒸し餃子　Steamed Dumpling with Morel and Chicken ・鮑の焼売　Steamed Abalone Dumpling
蒜茸炒時菜	季節の野菜　青森ガーリック炒め Stir-Fried Vegetable with Aomori Garlic
白灼生菜牛里片	国産牛ロースの湯引き　レタス Boiled Japanese Beef Loin, Lettuce
長崎海鰻荷葉飯	長崎県穴子の柔らか煮　蓮の葉包みご飯 Steamed Rice with Braised Nagasaki Conger Eel Wrapped with Lotus Leaf
茶師選中国茶甜品	チャイニーズティーマスター　小田が選ぶ中国茶のデザート ・桃香る香桃オリジナルティーのなめらかプリン ・金木犀のケーキ Chinese Tea Master Oda’s Chinese Tea Dessert ・Xiang Tao Original Tea Pudding ・Osmanthus Cake

18,500

wh m e c s wa

wh = 小麦/wheat　p = 落花生/peanuts　m = 乳/milk　e = 卵/eggs　b = そば/buckwheat　c = かに/crab　s = えび/shrimp　wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

香桃

Xiang Tao

一口福菜	柿　なめらか豆腐　馬告 Smooth Tofu with Persimmon, Mountain Pepper
港式珍味焼味盤	銘菜盛り合わせ Assorted Barbecued Meat
金華火腿蟹肉蟹黄羹	タラバ蟹と内子のスープ　金華ハム King Crab and Crab Roe Soup, Jinhua Kam
韮黄炒鮮蝦夷鮑片	活け蝦夷鮑の薄切り　沖縄天然塩炒め Stir-Fried Sliced Fresh Ezo Abalone with Okinawa Natural Sea Salt
菇醤近江和牛柳	近江牛フィレ　ポルチーニソース Stir-Fried Omi Beef Tenderloin, Porcini Sauce
和花椒鰻魚炒飯	国産ウナギの炒飯　和山椒 Fried Rice with Japanese Eel, Japanese Pepper
香芒凍豆花	マンゴーの冷たい豆花 Chilled Mango Bean Curd Pudding
香桃式蛋撻	エッグタルト Egg Tarte

27,500

wh m e c s wa

wh = 小麦/wheat　p = 落花生/peanuts　m = 乳/milk　e = 卵/eggs　b = そば/buckwheat　c = かに/crab　s = えび/shrimp　wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

錦繍

Kin Shu

香桃甜合桃	胡桃の飴炊き Caramelized Walnut
港式焼味冷菜盆	広東焼き物入り銘菜盛り合わせ Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat
松茸赤鯥百合湯	のどぐろ　松茸　上湯スープ Superior Soup with Nodoguro and Matsutake Mushroom
北京鴨子	北京ダック Peking Duck
自選鮮龍蝦	活けイセ海老　※お好みの調理法をお選びください Fresh Spiny Lobster ※Please Choose Your Favorite Cooking Method. ・強火蒸し　Steamed ・チリソース煮　Braised with Chili Sauce ・黄ニラ炒め　Stir-Fried with Yellow Chive ・ガーリック蒸し　Steamed with Garlic
黒椒日本蜂蜜近江和牛柳扒	近江牛フィレ　日本ミツバチの蜂蜜　黒胡椒ソース Stir-Fried Omi Beef Tenderloin, Japanese Honey and Black Pepper Sauce
黒鮑牛油芝士撈飯	黒鮑と鮑の肝バターソース　リゾット炒飯　18ヶ月熟成コンテチーズ Risotto-Style Fried Rice with Black Abalone and Liver Butter Sauce 18-Month-Aged Comté Cheese
香桃甜盆 ・四季雪花氷 ・抹茶馬粒糕	デザート ・季節の雪花氷 ・抹茶のマーラーカオ Dessert ・Seasonal Shaved Ice ・Steamed Sponge Cake with Matcha

39,000

wh m e c s wa

wh = 小麦/wheat　p = 落花生/peanuts　m = 乳/milk　e = 卵/eggs　b = そば/buckwheat　c = かに/crab　s = えび/shrimp　wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.