応龍

Ouryu

港式焼味冷鮑盤	姿鮑の冷菜と広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizers, Chilled Abalone, Cantonese Barbecued Meat
菊花蟹肉蛋白羹	タラバ蟹と卵白の上湯スープ　菊の花 Superior Soup with King Crab and Egg White, Chrysanthemum
美麗咸點心三様	点心三種盛り合わせ 3 kinds of Dim Sum
清蒸東星斑魚片	沖縄のスジアラのスチーム　フィッシュソース Steamed Okinawa Grouper, Fish Sauce
黒椒牛油煎牛扒	国産牛フィレ　黒胡椒ソース Stir-Fried Japanese Beef Tenderloin, Black Pepper Sauce
橙汁海鮮精炒飯	海鮮入りオレンジ炒飯 Fried Rice with Seafood, Orange Scent
芒果西米凍豆花	マンゴーとタピオカの豆花
中国菓子　水菓	中国菓子　フルーツ Bean Curd Pudding with Mango and Tapioca Pearl Chinese Sweet, Fresh Fruits

18,500

wh p 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.

鳳凰

Houou

港 式 焼 味 冷 菜 盤	広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat
紅 焼 蟹 肉 百 合 羹	タラバ蟹と百合根のブラウンスープ Brown Soup with King Crab and Lily Bulb
蒜 蓉 蒸 東 星 斑 魚	沖縄のスジアラ ガーリック蒸し Steamed Okinawa Grouper with Garlic
黒 椒 牛 油 蝦 夷 鮑	蝦夷鮑のステーキ 黒胡椒ソース Ezo Abalone Steak, Black Pepper Sauce
和 花 椒 煎 和 牛 粒	和牛フィレ 和山椒ソース Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Japanese Pepper Sauce
橙 汁 海 鮮 精 炒 飯	海鮮入りオレンジ炒飯 Fried Rice with Seafood, Orange Scent
芒 果 西 米 凍 豆 花	マンゴーとタピオカの豆花
中 国 菓 子　水 菓	中国菓子 フルーツ Bean Curd Pudding with Mango and Tapioca Pearl Chinese Sweet, Fresh Fruits

27,500

wh p 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.

霊亀

Reiki

香桃芝麻甜合桃	胡桃の飴だき Caramelized Walnut
港式焼味冷鮑盤	蝦夷鮑の冷菜と広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizers, Ezo Abalone, Cantonese Barbecued Meat
紅焼海胆蟹燕窩	タラバ蟹とウニのブラウンスープ　燕の巣添え Brown Soup with King Crab and Sea Urchin, Bird's Nest
韮黄炒鮮龍蝦球	イセ海老　黄ニラの強火炒め Stir-Fried Spiny Lobster with Yellow Chive
蜜汁黒椒和牛柳	和牛フィレ　蜂蜜と黒胡椒のソース Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Honey and Black Pepper Sauce
鰻魚花椒精炒飯	国産鰻の炒飯　山椒の香り Fried Rice with Japanese Unagi Eel, Japanese Pepper Scent
橙汁西米焗布甸 中国菓子　水菓	タピオカ入りオレンジの焼きプリン 中国菓子　フルーツ Baked Orange Pudding, Tapioca Pearl Chinese Sweet, Fresh Fruits

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.

桃源郷

Shangri-La

香桃芝麻甜合桃	胡桃の飴だき Caramelized Walnut
港式焼味龍蝦盤	祝いの赤いお重に詰めた香桃オードブル Xiang Tao Hors-d'Oeure in Festive Red Box
紅焼海胆蟹燕窩	タラバ蟹とウニのブラウンスープ　燕の巣添え Brown Soup with King Crab and Sea Urchin, Bird's Nest
脆皮鱈魚肝春捲	鱈と白子の春巻き Deep-Fried Spring Roll with Cod and Shirako
原隻吉浜干鮑魚	吉浜産四十八頭干し鮑のオイスターソース煮込み Braised Dried 48-Head Yoshihama Abalone, Oyster Sauce
黒松露茄醤A5和牛	A5和牛フィレ　トリュフとポルチーニのソース Stir-Fried A5 Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Truffle and Porcini Sauce
鰻魚花椒精炒飯	国産鰻の炒飯　山椒の香り Fried Rice with Japanese Unagi Eel, Japanese Pepper Scent
橙汁西米焗布甸	タピオカ入りオレンジの焼きプリン
中国菓子　水菓	中国菓子　フルーツ Baked Orange Pudding, Tapioca Pearl Chinese Sweet, Fresh Fruits

45,000

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.