

廣東珍饈晚宴  
デラックスディナー  
Deluxe Dinner

廣東燒味拼盤  
広東式焼き物前菜盛り合わせ (g)  
Cantonese Barbecued Appetizers

上湯海膽冬瓜茸羹  
雲丹入り冬瓜すり流し上湯スープ (g)  
Grated Winter Melon in Supreme Soup, Sea Urchin

星州辣椒汁蝦膠釀蟹钳  
蟹爪 海老のすり身包み揚げ シンガポールチリソース煮 (g)  
Deep-Fried Crab Claw with Shrimp Paste in Singaporean Chili Sauce

黒椒汁最上牛肩胛肉  
最上牛ミスジのブラックペッパー炒め (g)  
Wok-Fried Mogami Beef Flat Iron, Black Pepper

韭菜蜆肉薑炒飯  
生姜香るアサリと韭の炒飯 (g)  
Fried Rice with Clam and Chive, Ginger

密瓜香杏仁豆腐  
旬のメロン香る杏仁豆腐 (n)  
Chilled Almond Jelly with Fresh Melon

¥22,800 per person (お一人様)

上価格包括税金和18%的服務費。  
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。  
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー  
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー

主廚招牌晚宴  
シグネチャーディナー  
Chef's Signature Dinner

廣東燒味拼盤  
広東式焼き物入り前菜盛り合わせ (g)  
Cantonese Barbecued Appetizers

燕窩冬茸羹  
燕の巣と冬瓜のすり流し上湯スープ (g)  
Imperial Bird's Nest in Supreme Soup, Grated Winter Melon

星州汁生猛波士頓龍蝦  
活きオマール海老のシンガポールチリソース煮 (g)  
Braised Fresh Lobster in Singaporean Chili Sauce

密汁香煎飛驒西冷牛  
飛驒牛サーロインの照り焼きソース炒め (g)  
Wok-Fried Hida Beef Sirloin with Teriyaki Sauce

鮮荷葉包鮑魚炒飯  
蓮の葉包み鮑炒飯 (g)  
Fried Rice with Abalone, Wrapped in Lotus Leaf

香芒凍布甸  
ヘイフンテラス マンゴープリン  
Hei Fung Terrace Mango Pudding

双輝手工甜點  
中国菓子 (n) (g)  
Chinese Petit Fours

¥33,800 per person (お一人様)

上価格包括税金和18%的服務費。  
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。  
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー  
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー