



唐宮

Toh-gu

¥7,000

唐宮花拼盤

唐宮特製オードブル

Appetizers

緑色蒸鶏蛋

モロヘイヤの卵豆腐のとろみスープかけ

Moroheiya egg tofu thickening soup

北京烤鴨拌緑色帯子

北京ダックと帆立貝のグリーンペッパーマヨソース

Roasted Beijing duck with Fried scallop green pepper mayonnaise sauce

蒜茸牛油蝦 蒜花捲

殻つき蝦のにんにく炒め にんにく風味の中国パン添え

Garlic butter shrimp with Chinese garlic bread

香忙煎牛舌条

牛タンのステーキ マンゴーソース

Beef tongue steak with mango sauce

白鶏絲翡翠麵

蒸し鶏と葱の汁そば ほうれん草を練りこんだ麺で

Jade noodle soup with steamed chicken and leek

忙果布甸 蜜瓜西米露

マンゴープリンとメロン風味のココナッツミルク

Melon`s coconut milk and mango pudding

天付 成都

Rich country-Chengdu

¥13.500

夏季唐宮花拼盤

夏の唐宮冷菜の盛り合わせ

Toh-gu`s Assorted summer Appetizer

札膠鮑魚酸辣湯

鮑と浮き袋のサンラー煮込みスープ

Hot and sour soup with fish bladders and abalone

四川烤鴨

四川ダック

Sichuan duck

干焼龍蝦

ロブスターのチリソース

Lobster with chilli sauce

水煮牛里脊肉

牛サーロインの辛し煮込み

Simmered beef sirloin

没有湯面条担担

汁なしタンタン麺

Soupless tan-tan noodles

夏季甜点拼盤

夏のデザート盛り合わせ

Summer dessert platter



Prices are subject to applicable taxes and service charge.
表示料金に別途サービス料と税金が加算されます。