



唐宮

Toh-gu

¥7000

---

唐宮花拼盤

唐宮特製前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

干貝蒸清湯

干し貝柱と中国白菜の壺蒸しスープ

Steamed soup with dried scallop and cabbage

北京烤鴨和海胆鍋炸

北京ダックとウニクリーム of 衣揚げ

Roasted Beijing duck and Deep fried of sea Urchin creamy terrine

清蒸鯛魚

真鯛の蒸し物、中国醤油の香りとともに

Steamed sea bream with Chinese soy sauce

豆豉白葡萄酒汁牛腓利

牛ヒレのステーキ、洋風中華豆豉を合わせたソース

Beef fillet steak with Chinese black bean and white wine sauce

海鮮伊府麵

海鮮入りのイーフーメン

Yifu noodles with seafood

草莓杏仁豆腐

イチゴ入りの杏仁豆腐

Strawberry almond jelly

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。

# 廚師特産賽季當然美食

Seasonal Chef special Course

¥10000

## 廚師的拼盤

シェフセレクト、オードブル5種盛り合わせ

Chef's assorted appetizers

## 蟹肉燕窩湯

ツバメの巣入り蟹肉スープ

Bird's nest soup with crab roe

## 小龍包、蝦餃、北京烤鴨

小龍包と海老蒸し餃子と北京ダックの併せ盛り

Steamed soup dumpling,  
Steamed shrimp dumpling, roasted Beijing duck

## 姜葱坡士頓蝦

オマール海老の葱生姜炒め

Stir-fried lobster with onion and ginger

## 黒醋東波肉

豚角煮の衣揚げ、中国黒酢ソース

Deep-fried pork belly, Chinese black vinegar sauce

## 干貝扒炒飯

干し貝柱の餡かけチャーハン

Fried rice with dried scallop in a thick starchy sauce

## 黒珠芒果椰汁、芝麻球

ブラックタピオカ入りマンゴーココナッツミルクと胡麻揚げ団子

Mango coconut milk with black tapioca, Sesame dumpling

# 恭喜発財

Assorted colored appetizers of New Year

¥13500

---

## 満園花拼盤

新年を彩る冷菜の盛り合わせ

New Year's assorted cold appetizers

## 燕窩水餃子

燕の巣入り水餃子スープ

boiled dumpling with bird's nest

## 北京烤鴨、香炸螃蟹王

タラバ蟹の香り揚げと北京ダックの併せ盛り

Roasted Beijing duck and Deep fried king crab

## 沙茶煨龍蝦

ロブスターのマレーシア風ソース煮込み

Braised lobster with Malaysian barbecue sauce

## 宮保和牛肉

和牛の四川ソース炒め

Wok-fried Japanese beef with hot and sour sauce

## 鮑汁扒炒飯

鮑の餡かけ炒飯

Fried rice with abalone in a thick starchy sauce

## 抹茶糯米捲、黒豆杏仁豆腐

抹茶風味のもち米ロールと黒豆入り杏仁豆腐

Matcha-flavored rice roll cake and cold almond jelly with black beans