



唐宮

Toh-gu

¥7,000

秋季唐宮花拼盤

秋の唐宮前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

上海蟹皇洋葱湯

上海蟹の味噌入りチャイニーズオニオングラタン

Shanghai Crab's onion gratin soup with miso

北京烤鴨 叉焼酥

北京ダックと叉焼パイ

Beijing duck and Roasted pork fillet pie

蒸水蛋白灼魷魚

イカのさつと蒸し、卵豆腐の中国醤油かけ

Steamed squid, egg tofu with Chinese soy sauce

辣炒季節蔬菜鴨片

秋野菜と鴨肉の辛子炒め

Stir fried autumn vegetables and duck

XO醬炒飯

XO醬入り炒飯

Fried rice with XO sauce

柿子的杏仁豆腐, 栗胡麻団子

柿の杏仁豆腐、栗の胡麻団子

Persimmon's Almond Jelly and Sesame dumplings

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。

龍蝦菜的餐點

Lobster Dinner

¥13,500

秋季唐宮花拼盤

秋の唐宮前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizer

海鮮燕窩湯

ツバメの巣と鮑入り海鮮スープ

Seafood soup with swallow`s nest

兩吃龍蝦餃

プレミアムロブスター飲茶2種

2 kinds of Lobster dim sum

三味皇龍蝦

ロブスターを三種の味わいで

Stir fried lobster with 3 kinds of sauce

XO醬炒和牛

秋野菜と和牛サーロインのXO醬炒め

Wagyu beef sirloin XO sauce with seasonal vegetables

香菇醬干貝炒飯

色々きのこと干し貝柱のガーリックチャーハン

Garlic fried rice with mushrooms

秋季甜点拼盤

秋のデザートプレート

Autumn dessert plate