

青龍
Blue dragon

焼き物と季節の冷菜盛り合わせ
五福喜臨門
Special appetizer

ハタの切り身蒸し
～フィッシュソース～
歡樂満堂紅
Steamed white fish with fish sauce

コニッシュジャック・ツブ貝
鶏肉入り菜膳スープ
花開顯富貴
Steamed soup with fish fin and dried scallop

上海蟹入りミルクの揚げ物
家慶皆有餘
deep fried crab

お一人様
1,200円で北京ダックロール1本追加可能

オマール海老の蒸し煮
～XO醬チーズ仕立て～
發財大好市
Steam and stewed lobster with XO cheese

丹波鹿のロースの煎り焼き
特製きのこソース
年年慶有餘
Pan-fried deer meat with special mushroom sauce

干し貝柱・干し海老入り
もち米チャーハン
慶喜氣洋洋
Fried rice with dried scallop and dried shrimp

なめらかマンゴープリンと
一口菓子
笑口年々開
Mango pudding and Baked sweets

¥16,000
税サ別 ¥13,008

鳳凰
Chinese phoenix

焼き物入り冷菜盛り合わせ
恭喜發財盤
Special appetizer

蝦夷アワビの柔らか煮
～オイスターソース仕立て～
財福星高照
"ezo" abalone with oyster sauce

燕の菜とコニッシュジャックの
金華スープ
家慶皆有餘
Steamed soup with dried abalone and fish fin

北京ダックロール
～上海蟹とミルクの揚げ物添え～
彩鳳報佳音
Peking duck roll with deep fried crab and mushroom

特大トラバ蟹の蒸し煮
～XO葱生姜仕立て～
錦鏑牙龍袍
Stemed and king crab with XO sauce

A4黒毛和牛サーロインの煎り焼き
～カンボットソース～
遊龍献金面
Pan fried Japanese beef with pepper sauce

干し貝柱・干し海老入り
もち米チャーハン
慶喜氣洋洋
Fried rice with dried scallop and dried shrimp

なめらかマンゴープリンと
一口菓子
笑口年々開
Mango pudding and Baked sweets

¥24,000
税サ別 ¥16,260

コースラストオーダー20:00 Course last order 20:00
2名様からのご注文になります。

※2024年12月23日～2025年1月5日までの限定メニューになります。
メニュー金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。
The menu is included 13% service charge. Contents of the menu may be changed with purchasing conditions.