

CHINESE DINNER COURSE

湾仔（ワヌズ）

¥13,500

※お二人様より承ります

本日の前菜

蒸し点心二種盛り合わせ

鮑の塩炒め 焦し葱の香り

奥日向サーモンとホタテの揚げ物 干し貝柱と卵白仕立て

宮崎牛ロースとキノコのXO醤炒め

+ ¥1,200にて
「宮崎牛ロース」を「宮崎牛ヒレ」へ
変更いただけます

上海蟹みその炒飯

+ ¥500にてミニ担々麺をお付けいただけます

山椒アイスと黒蜜ココナッツソース

※当店では国内産のお米を使用しております。※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

CHINESE DINNER COURSE

旺角 (モンコック)

¥10,000

※お二人様より承ります

本日の前菜

蒸し点心

豚の角煮 蒸し花巻を添えて ～東坡肉～

ロブスターのチリソース

宮崎ハーブ牛のオイスターソース炒め

+ ¥1,000にて
「宮崎ハーブ牛」を「宮崎牛ロース」へ変更いただけます

上海蟹みその炒飯

+ ¥500にてミニ担々麺をお付けいただけます

山椒アイスと黒蜜ココナッツソース

※当店では国内産のお米を使用しております。※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

CHINESE DINNER COURSE

銅羅湾（トンルオワヌ）

¥8,500

※お二人様より承ります

本日の前菜

ホタテと海老のミルク炒め

真鯛の広東式蒸し物 刻み柚子を添えて

宮崎ハーブ牛とキノコの発酵黒豆炒め

+ ¥1,000にて
「宮崎ハーブ牛」を「宮崎牛ロース」へ
変更いただけます

上海蟹みその炒飯

+ ¥500にてミニ担々麺をお付けいただけます

ブラックタピオカ入りココナッツミルク

※当店では国内産のお米を使用しております。※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。