

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 紅花の香り

奥日向サーモンと帆立の揚げ物
～海老の卵のあんかけ～

宮崎牛ロースの甘辛炒め

+ ¥1,200で「宮崎牛ロース」を「宮崎牛ヒレ」へ変更できます

冷やし担々麺

+ ¥500でズワイ蟹とレタスのミニ炒飯を追加できます

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～

ソフトシェルクラブと佐土原ナスのチリソース

宮崎ハーブ牛のオイスターソース炒め

+ ¥1,000で「宮崎ハーブ牛」を「宮崎牛ロース」へ変更できます

冷やし担々麺

+ ¥500でズワイ蟹とレタスのミニ炒飯を追加できます

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

+ ¥ 700で蒸し点心二種盛り合せを追加できます

海老のマンゴーマヨネーズソース

真鯛と発酵唐辛子の蒸し物

宮崎ハーブ牛の黒酢ソース

+ ¥ 1,000で「宮崎ハーブ牛」を「宮崎牛ロース」へ変更できます

冷やし担々麺

+ ¥ 500でズワイ蟹とレタスのミニ炒飯を追加できます

マンゴープリン

※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。