

道菜

Chinese Dinner Course

銅羅灣 (トンルオワン)

TONG LUO WAN

¥6,600

お一人様 / Per Person

※お二人様より承ります※ Minimum Order of Two

冷菜盛り合わせ

每位錦繡盤

Assorted Cold Appetizer

季節のスープ〜サクラ海老・季節の野菜

春季時例湯

Small Shrimp and Vegetable Soup

シェフセレクトお勧め点心3種盛り

籠仔三点心

Dim Sum, 3 Kinds

海老のあっさりガーリック炒め

蒜茸炒蝦球

Fried Shrimp with Garlic

白身魚と春雨の大豆ソース煮込み

豆酥腩燜魚

White Fish and Glass Noodles with Spicy Dòubànjiàng Bean Paste

ホタテと干し貝柱入り蒸しご飯

帶子香蒸飯

Rice Steamer with Scallops

デザート二種盛り合わせ

精選甜美点

Assorted Dessert, 2 Kinds

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※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。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※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。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

道菜

Chinese Dinner Course

灣仔 (ワヌズ)

WAN ZAI

¥9,400

お一人様 / Per Person ※お二人様より承ります※ Minimum Order of Two

前菜盛り合わせ

什景錦繡盤

Assorted Cold Appetizer

エイひれ入りクリームスープ

魚翅濃鶏湯

Creamy Soup With Ray Fin

海老と時魚のスパイシー炒め ココナッツの香り

椒塩海上鮮

Stir-Fried Shrimp and Fish With Spicy Salt

ホタテと季節野菜のカニ味噌あんかけ

蟹粉扒帶子

Scallops and Vegetable with Crab Miso Sauce

牛タンの湯引き 大豆ソース

白灼和牛利

Lightly Boiled Beef tongue

塩漬け魚とレタスのチャーハン

咸鱼香炒飯

Fried Rice with salted Fish and Lettuce

タピオカ入り杏仁のスープ

杏仁西米冰

Tapioca in Almond Soup

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※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。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※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。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

道菜

Chinese Dinner Course

到福 (トウフク)

DAO FU

¥15,000

お一人様 / Per Person

※お二人様より承ります※ Minimum Order of Two

焼き物入り前菜盛り合わせ

焼味錦繡盤

Assorted Cold Appetizer

干し貝柱とエイヒレの上湯スープ

瑶柱魚鱗湯

Ray Fin Soup with Dried Scallops

アワビのオイスターソース煮込み

蠔油皇鮑魚

Braised Abalone in Oyster Sauce

蟹爪と甘鯛のうろこ揚げ 内子と蟹ミソのソース

蟹黄粉海鮮

Deep Fried Crab Claw and Tilefish

牛肉のあっさり湯引き香港スタイル

白灼西冷牛

Lightly Boiled Beef

うに風味のピリ辛チャーハン

海胆豆酥飯

Spicy Fried Rice with Sea Urchin

ツバメの巣、マンゴー、杏仁のパフェ

精選甜美点

Parfait with Swallow's Nest and Mango and Almond Jelly

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※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。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※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。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

道菜

Chinese Dinner Course

年々有餘 (ネンネンユウヨ)

NEN NEN YU YO

¥25,000

お一人様 / Per Person

※お二人様より承ります * Minimum Order of Two

藍海スタイル焼き物入り冷菜盛り合わせ

錦繡富貴盤

Assorted Cold Appetizer

赤ツバメの巣とエイヒレの上湯スープ

紅燕烩高湯

Swallow's Nest Soup

北京ダック

北京填皮鴨

Peking Duck

干しナマコと鮑のオイスターソース煮込み

紅焼鮑海參

Braised Dried Sea Cucumber and Abalone in Oyster Sauce

牛肉とフォアグラの黒胡椒炒め

黒胡椒和牛

Stir-Fried Beef and Foie Gras with Black Pepper Sauce

本日の海の幸入り蒸しご飯

碗仔海鮮飯

Rice Steamer with Seafood

シェフのおすすめデザート

精選甜美点

Assorted Dessert, 2 Kinds

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※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。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※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。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.