

## 錦繡

### Kin Shu

冷製月餅

北海道小豆餡と胡桃の冷たい月餅  
Chilled Moon Cake, Hokkaido Azuki Bean Paste, Walnut

港式焼味黒鮑冷菜盤

広東焼き物入り季節の前菜盛り合わせ  
黒鮑の冷菜と上湯のジュレ オシエトラキャビア  
Seasonal Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat  
Chilled Black Abalone with Shang Tang Jelly, Osetra Caviar

毛蟹瑤柱羊胆菌灌湯餃 燕窩

毛ガニと干し貝柱、モリーユ入り上湯蒸し スープ餃子  
燕の巣を添えて  
Boiled Superior Soup Dumpling with Hairy Crab, Conpoy and  
Morille, Bird's Nest

蒜茸醬蒸鮮龍蝦粉絲

イセ海老のガーリック蒸し フィッシュソース  
Steamed Spiny Lobster with Garlic, Fish Sauce

北京鴨子

北京ダック 2種の味わい  
Peking Duck by 2 Kinds of Taste

黒松露醬煎和牛柳粒

和牛フィレステーキ 季節の野菜 トリュフソース  
Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin,  
Seasonal Vegetable, Truffle Sauce

鰻魚焗原只萍果飯

国産鰻の炒飯 りんごの器に入れて  
Baked Fried Rice with Japanese Unagi Eel in Apple Bowl

季節水菓栗子芭菲

マロンのムースと季節のフルーツパフェ  
Seasonal Fruit Parfait with Chestnut Mousse

37,000

wh m e c s wa

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かじ/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 香桃

### Xiang Tao

甜合桃	胡桃の飴だき Caramelized Walnut
港式烧味冷菜盤	イベリコ豚の叉焼入り広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizer, Barbecued Iberian Pork
毛蟹瑶柱羊胆菌灌湯餃	毛ガニと干し貝柱、モリーユ入り上湯蒸し スープ餃子 Boiled Superior Soup Dumpling with Hairy Crab, Conpoy and Morille
白灼海大蝦	久米島産車海老の湯引き Boiled Kumejima Kuruma Prawn
韭黄炒蝦夷鮑魚帶子	蝦夷鮑と帆立 黄ニラの強火炒め Stir-Fried Yezo Abalone, Scallop and Yellow Chive
花椒煎和牛柳粒	和牛フィレステーキ 和山椒ソース Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Japanese Pepper Sauce
姜茸松子沙文魚炒飯	鮭と松の実の炒飯 生姜風味 イクラ Fried Rice with Salmon and Pine Nut, Ginger Scent, Ikura
橙汁西米布甸 黒糖蜂巢糕	オレンジに詰めたタピオカ入り焼きプリン 黒糖の蜂の巣カステラ Baked Pudding with Tapioca Pearl in Orange Bowl Steamed Black Sugar Sponge Cake

27,500

wh m e c s wa

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## シーズナル ディナー

### Seasonal Dinner

富貴焼味拼盤

広東焼き物入り前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat

竹筴百合蟹肉羹

キノガサダケと百合根 タラバ蟹の上湯スープ  
Superior Soup with Bamboo Fungus, Lily Bulb and Taraba Crab Meat

豉汁蒸東星斑魚

沖縄のスジアラのトウチ蒸し  
Steamed Okinawa Grouper with Black Bean Paste

葡汁焗鮑魚

鮑のオーブン焼き カレー風味  
Oven-Baked Abalone Gratin, Curry Flavor

花椒煎牛柳粒

国産牛フィレ 和山椒ソース  
Stir-Fried Japanese Beef Tenderloin, Japanese Pepper Sauce

葱油白鶏片湯麵

蒸し鶏の薄切り ゴボウ麵の汁そば 揚げ葱とゴボウチップ  
Soup Noodle with Sliced Chicken,  
Deep-Fried Leek and Burdock Chips

桂花凍杏仁豆腐  
蛋撻・水菓

杏仁豆腐 金木犀のジュレ  
エッグタルト フルーツ  
Almond Jelly, Osmanthus Jelly  
Egg Tart, Fresh Fruits

18,500

wh m e c s

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 点心ディナー

### Dim Sum Dinner

(平日限定)

(Weekday Only)

富貴焼味拼盤

広東焼き物入り前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat

韭黄瑶柱羹

黄ニラと干し貝柱入り上湯スープ  
Superior Soup with Yellow Chive and Conpoy

厨师選蒸點心

点心料理長 王のおすすめ蒸し点心四種盛り合わせ  
4 Kinds of Dim Sum, Chef Wang's Steamed Dim Sum  
毛ガニ入りショーロンポウ Xiao Long Bao with Hairy Crab  
帆立とトリュフの蒸し餃子 Steamed Scallop Dumpling with Truffle  
紫の海老蒸し餃子 Steamed Shrimp Dumpling  
豚肉と海老の焼売 Steamed Pork and Shrimp Dumpling

厨师選咸點心

点心料理長 王のおすすめ揚げ焼き点心三種盛り合わせ  
3 Kinds of Dim Sum, Chef Wang's Fried Dim Sum  
海老の春巻き Deep-Fried Spring Roll with Shrimp  
鮑のタルト Oven-Baked Abalone Tart  
タロイモの揚げ物 キャビア添え Deep-Fried Taro, Caviar

無花果黒酢肉片

沖縄産金のアグー豚とイチジクの黒酢ソース  
Sweet and Sour Okinawa Golden Agu Pork Pork, Fig,  
Black Vinegar Sauce

珍珠海鰻荷葉飯

長崎黄金穴子入り蒸しおこわ 蓮の葉包み  
Steamed Sticky Rice with Nagasaki Kogane Anago Eel  
Wrapped in Lotus Leaf

南瓜紅豆凍布甸  
菓子・水果

カボチャと小豆のプリン  
中国菓子とフルーツ  
Pumpkin and Azuki Bean Pudding  
Chinese Sweet and Fresh Fruits

14,500

wh m e c s

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かいこ/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.