

点心ディナー

Dim Sum Dinner

(平日限定)
(Weekday Only)

富貴冷鮑焼味拼盤	鮑の冷菜と広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat, Abalone
厨師選蒸點心	点心料理長 王のおすすめ蒸し点心 4 種盛り合わせ 4 Kinds of Chef Wang's Steamed Dim Sum
薯泥桜鯛包浓湯	桜鯛の茶巾包み ジャガ芋と淡路産玉葱のポタージュ 十三香 Sakura Sea Bream Wrapped with Thin Crape, Potato and Awaji Onion Potage
河豚白子春捲	フグと白子の春巻き Deep-Fried Spring Roll with Puffer Fish and Soft Roe
厨師選咸點心	点心料理長 王のおすすめ揚げ焼き点心 2 種盛り合わせ 2 Kinds of Chef Wang's Fried Dim Sum
豆豉蒸排骨	豚スペアリブと紀州梅のトウチ蒸し Steamed Pork Spare Rib with Kishu Plum, Black Bean Paste
桜蝦山菜荷葉飯	桜海老と山菜入り蓮の葉包みご飯 Steamed Sticky Rice with Sakura Shrimp and Wild Vegetable Wrapped in Lotus Leaf
色彩甜品盆	マンゴープリン 桜のエッグタルト スティッククレープ Mango Pudding Cherry Blossoms Egg Tart Sweet Stick Crape

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 Appetizers, Cantonese Barbecued Meat

瑶柱八珍羹

干し貝と五目野菜のブラウンスープ
Brown Soup with Dried Shellfish and Vegetables

蝦夷鮑炒山菜帯子

蝦夷鮑と帆立 山菜の生姜炒め
Stir-Fried Ezo Abalone, Scallop and Wild Vegetables with
Ginger Sauce

麒麟蒸東星斑魚

沖縄のスジアラの麒麟仕立て 上湯ソース
Steamed Okinawa Grouper with Superior Soup Sauce

XO醬猪腩肉

沖縄キビまる豚の皮付きバラ肉と筍の XO ソース煮込み 春菊添え
Braised Okinawa Kibimaru Pork Belly and Bamboo Shoot,
XO Sauce, Garland Chrysanthemum

姜絲蛤汁素菜米粉湯

ハマグリと貝出汁のスープビーフン 三つ葉
Rice Noodle with Clam and Shellfish Broth, Japanese Wild Parsley

茶師選龍井茶

チャイニーズティーマスター 小田が選ぶ龍井茶のデザート
・龍井茶の焼き団子
・龍井茶ゼリー ミルクソース
Chinese Tea Master Oda's Oolong Tea Dessert
・Fried Long Jing Tea Dumpling
・Long Jing Tea Jelly with Milk Sauce

18,500

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.

香 桃

Xiang Tao

紅醋桜花冷鮑明石章魚

蝦夷鮑と兵庫産タコの冷菜 赤酢と桜のジュレ
Chilled Ezo Abalone and Hyogo Octopus,
with Red Vinegar and Cherry Blossom Jelly

港式焼味盤

広東焼き物前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat

珊瑚水晶龍蝦球

イセ海老の水晶仕立て 芽葱
Spiny Lobster with Crystal Tailoring, Green Onion Sprout

一味選點心

鮫鱈の春巻き あん肝のソース
Deep-Fried Spring Roll with Monkfish, Monkfish Liver Sauce

蒜茸蒸馬鮫魚

鱸のガーリック蒸し わかめを添えて
Steamed Spanish Mackerel with Garlic, Seaweed

葡萄双味柳肉

鹿ロースと和牛ロース 2種の食べ比べ
黒酢とバルサミコ 揚げ牛蒡 手作り蒸しパンを添えて
Stir-Fried Venison Loin and Japanese Wagyu Beef Loin
Black Vinegar and Balsamic Vinegar, Deep-Fried Burdock
with Steamed Bun

春色水菓芭菲

香桃 季節のフルーツパフェ
Seasonal Fruits Parfait

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.

錦 繡

Kin Shu

香桃甜合桃

桜が香る胡桃の飴炊き
Caramelized Walnut with Cherry Blossom Flavor

美麗冷菜盤

春野菜と兵庫産天然鯛 皮蛋のカクテル オシエトラキャビア
Cocktail with Spring Vegetables and Hyogo Sea Bream,
Century Egg, Osetra Caviar

港式焼味盆

広東焼き物4種盛り合わせ
Assorted 4 Kinds Cantonese Barbecued Meat

韭黄炒鮮龍蝦

イセ海老と黄ニラの強火炒め
Stir-Fried Spiny Lobster with Yellow Chive

鵝肝鴨肉酥杯
北京鴨子

マグレカナル鴨とフォアグラ パイ包み焼き
北京ダック 蒸しパンと共に
Homemade Baked Pie with Magret de Canard Duck and Foie Gras
Peking Duck with Steamed Bun

陳釀50年花彫酒吉次魚湯

キンキのステーム 上湯 クレソン スープ仕立て
陳年50年紹興酒の香り
Steamed Kichiji Rockfish with Watercress, Superior Soup Style
50 Years Aged Chinese Rice Wine Flavor

鴛鴦和牛柳

和牛フィレの細切り味噌炒め レタスカップ
和牛フィレ 彩り野菜のベジタブルXO醬炒め
Stir-Fried Shredded Japanese Wagyu Beef Tenderloin in Lettuce Cup
Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin with Vegetables, XO Sauce

黒鮑魚菜粒炒飯

黒鮑の上湯餡かけ炒飯
Fried Rice with Black Abalone, Thick Starchy Sauce

木瓜椰汁燕窩
蜂巢炸甜菓

パパイヤのココナッツスープ 燕の巣
桜香る蜂の巣揚げ菓子
Coconut Soup with Papaya, Bird's Nest
Deep-Fried Doughnut, Cherry Blossoms Flavor

39,000

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.