

## ～クリスマスランチコース～

Christmas Lunch Course

¥5,500

特製前菜の盛り合わせ  
Seasonal Assorted Appetizers

蟹肉とコニッシュジャックのヒレ入り淡雪スープ  
Thick Egg White Soup with Crab Meat and Cornish Jack

真鯛の海苔風味揚げ 雲丹ソース  
Seaweed Flavored Deep-fried Red Bream with Sea Urchin Sauce

牛フィレのXO醬炒め  
Stir-fried Beef Fillet with XO Sauce

スモークダックのガーリックチャーハン  
Fried Garlic Rice with Smoked Duck

デザートビュッフェ  
Dessert Buffet



【クリスマスディナーコース ¥14,000】 .

## ～クリスマスディナーコース～

Christmas Dinner Course

¥10,000

¥14,000

特製冷菜の盛り合わせ  
Seasonal Assorted Appetizers

聖夜の王朝前菜の盛り合わせ  
Assorted Christmas Appetizers

蟹肉とコニッシュジャックのヒレ入り上海蟹のスープ  
Shanghai Crab Soup with Crab Meat and Conish Jack Fin

上海蟹スープのロワイヤル  
Shanghai Crab Royal Soup

トリュフの香りを纏った和牛リブロースの豆鼓炒め  
Truffle Flavored Stir-fried "Wagyu" Rib Eye  
in Black Bean Sauce

トリュフの香りを纏った和牛リブロースの豆鼓炒め  
Truffle Flavored Stir-fried "Wagyu" Rib Eye  
in Black Bean Sauce

スモークダックの薄皮巻き  
Smoked Duck Wrapped in Thin Crapes

スモークダックとフォアグラの薄皮巻き  
Smoked Duck and Foie Gras Wrapped in Thin Crapes

高級点心師による蒸し点心  
Two Kinds of Steamed Dim Sums

高級点心師による七面鳥の各種点心  
Three Kinds of Turkey Dim Sums

海鮮翡翠チャーハン  
Green Fried Rice with Seafood

金目鯛と帆立貝の蒸し物広東ソース  
Steamed Red Sea Bream and Scallop in Cantonese Style Soy Sauce

デザート盛り合わせ  
Assorted Desserts Plate

燕の巣入り淡雪仕立ての煮込みそば  
Egg White Style Simmered Noodle with Bird's Nest

クリスマスデザート盛り合わせ  
Christmas Desserts Plate

# お子様プレート

Kid's Plate

お一人様 per person ¥2,700

\* 12才までのお子様とさせていただきます。  
For children under 12 years old.

## <スープ/Soup>

コーンスープ  
Corn Soup

## <メイン/Main>

メインは3つのなかからえらんでください。 One choice from the main dishes

揚げ物三種(春巻、唐揚げ、海老団子)  
Spring Roll, Fried Chicken and Deep-fried Shrimp Ball

海老と牛フィレ肉の炒め  
Stir-fried Shrimp and Beef with Oyster Sauce

海鮮のオムレツ  
Seafood Omelet

## <ご飯/Rice>

五目炒飯  
Fried Rice

## <デザート/Dessert>

デザートは3つのなかからえらんでください。 One choice from the dessert

杏仁豆腐  
Almond Jelly with Fruit Cocktail

タピオカ入りココナッツミルク  
Coconut Milk with Tapioca

アイスクリーム  
Ice Cream



表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
Price inclusive of taxes and service charge.