

～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～

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.