



DINNER  
Course Menu

## Course A( 幽蓝 )11,000.\_

### 前菜盛り合わせ

前菜拼盘

### 殻付きオニテナガ海老のスパイシ炒め

辣炒长臂虾

### 蟹味噌入りフカヒレ煮込みスープ

蟹黄大散翅羹

### 焼きたて 北京ダック

北京烤鸭

### 豚肩ロースの香り醤油煎り焼き

香葱煎肩肉

### 季節野菜

季节素菜

### ひき肉入りガン蘭菜チャーハン

橄榄菜炒饭

### 本日デザート

本日甜品

## Course B( 鹤鸣 )14,000.\_

### 前菜盛り合わせ

前菜拼盘

### 和牛の黒豆ソースかけ

豆豉炒和牛

### ディール入り白身魚ふかひれ濃厚スープ

散翅白身鱼羹

### 焼きたて 北京ダック

北京烤鸭

### ホワイトタイガーのスパイシー炒め

香辣炒大蝦

### 季節野菜のクリームソース

奶油素菜

### 中国ソーセージチャーハン

香肠炒饭

### 本日デザート

本日甜品

## Course C 19,000.\_

### 前菜盛り合わせ

前菜拼盘

### 本日特選海鮮料理

本日特选海鲜

### ふかひれ姿の土鍋醤油煮込みスープ

土锅大排翅

### 焼きたて 北京ダック

北京烤鸭

### 活き鮑にオイスターソース煮込み

活鲍蚝油

### 和牛の赤玉ねぎソース炒め

红葱酱炒和牛

### 帆立貝柱入りトリュフチャーハン

鲜贝松露炒饭

### 本日デザート

本日甜品

## Course D 29,000.\_

### 前菜盛り合わせ

前菜拼盘

### 本日特選海鮮料理

本日特选海鲜

### 燕の巣入りフカヒレ姿の煮込みスープ

燕窝排翅湯

### 焼きたて 北京ダック

北京烤鸭

### 三十頭干し鮑のオイスターソース煮込み

三十头干鲍

### 和牛のトリュフ炒め

松露炒和牛

### 季節野菜のクリームソース

奶油素菜

### 浮き袋あんかけ炒飯

花胶盖浇炒饭

### 本日デザート

本日甜品

表示価格は消費税が含まれておりません