

廣東珍饈晚宴
デラックスディナー
Deluxe Dinner

廣東燒味拼盤
広東式焼き物前菜盛り合わせ (n) (g)
Cantonese Barbecued Appetizers

海皇瑤柱竹笙豆腐羹
干し貝柱 衣笠茸 豆腐 コニッシュジャックのヒレ入りとろみスープ
Thick Soup with Conpoy, Bamboo Fungus, Tofu and Cornish Jack Fin

炸釀鮮蟹蓋配蜜香姜汁
ズワイ蟹とマッシュルームの芳醇スパイス チャイニーズグラタン
蜂蜜入り生姜茶添え (g)
Spiced Chinese Gratin, Snow Crab and Mushroom with Honey Ginger Tea

沙嗲金菇洋葱最上牛煲
山形県産最上牛と新玉葱のサテソース炒め 陶板スタイル (n) (g)
Stir-Fried Yamagata Mogami Beef and New Onion with Satay Sauce in Clay Pot

甜醃花椒蛤蜊糯米蒸飯
浅利と山椒甘煮和え 干し貝柱 春筍入り糯米蒸しご飯 (g)
Steamed Glutinous Rice with Simmered Asari Clam and Sansho Pepper, Conpoy and Spring Bamboo Shoot

甜蜜橙杏仁豆腐
ブラッドオレンジのコンポート入り杏仁豆腐 (n)
Chilled Almond Jelly with Blood Orange Compote

上価格包括税金和18%的服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

¥22,800 per person (お一人様)

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー

半島佳餚晩宴
プレミアムディナー
Premium Dinner

廣東燒味拼盤
広東式焼き物前菜盛り合わせ (n) (g)
Cantonese Barbecued Appetizers

西洋菜無花果燉枇杷金華鮑魚湯
鮑 無花果 クレソン 花椎茸 枇杷入り金華ハム蒸しスープ (g)
Double Boiled Kinka Ham Soup with Abalone, Fig, Watercress, Flower Shiitake Mushroom and Loquat

咸鸭蛋醬炸粟米麵包虎蝦
沖縄県久米島産車海老の天使の髪包み 家鴨の塩漬け卵ソース (g)
Deep-Fried Kumejima Kuruma Prawn with Kadaif, Salted Duck Egg Sauce

蜜椒醬炒甘薯仔赤城牛柳
赤城牛フィレ肉の黒胡椒蜂蜜ソース 春野菜と薩摩芋マッシュ添え (g)
Stir-Fried Akagi Beef Tenderloin and Black Pepper Honey Sauce with Spring Vegetables and Mashed Sweet Potato

砂鍋鮑汁鯉魚春筍炒飯
干し蛸と干し鮑汁 春筍入りリゾット土鍋炒飯 (n) (g)
Risotto Fried Rice with Dried Octopus, Dried Abalone Stock and Spring Bamboo Shoot in Clay Pot

茉莉花茶布丁 配手工甜點
ジャスミン茶クレームブリュレ
中国菓子 (n) (g)
Jasmine Tea Crème Brûlée
Chinese Petit Fours

¥28,800 per person (お一人様)

上価格包括税金和18%の服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー

主廚招牌晚宴
シグネチャーディナー
Chef's Signature Dinner

廣東燒味拼盤
広東式焼き物前菜盛り合わせ (n) (g)
Cantonese Barbecued Appetizers

冬蟲夏草水魚竹笙燉花膠
沖縄県産スッポン 冬虫夏草 乾燥魚の浮き袋 衣笠茸入り金華ハム蒸しスープ (g)
Double-Boiled Kinka Ham Soup with Okinawan Soft-Shelled Turtle, Caterpillar Fungus, Dried Fish Maw and Bamboo Fungus

北京片皮鴨蘋果沙律薄餅捲配辣脆薯仔
ヘイフンテラス特製 釜炙り焼き北京ダック
エシヤレット 林檎入り特製味噌 サラダクレープ巻き クリスピーチリポテト添え (n) (g)
Hei Fung Terrace Peking Duck Crêpes
Shallot, Apple Miso Sauce, Fresh Salad, Crispy Chili Potato

蠔皇三陸三十二只鮑魚乾煮瑤柱天白花菇
三陸産干し鮑のプレミアムオイスターソース煮込み 春大根の干し貝柱詰め 天白どんこ椎茸 (g)
Braised Dried Sanriku Abalone in Premium Oyster Sauce, Spring Radish Filled with Conpoy, Tenpaku Donko Shiitake Mushroom

白灼XO醬蘿蔔葉山西令牛配春天蔬菜
葉山牛サーロインの湯引き XO醬特製ソース 春野菜添え (n) (g)
Poached Hayama Beef Sirloin, XO Sauce, Spring Vegetables

櫻蝦醬伊勢龍蝦伊府麵
国産伊勢海老の駿河湾産桜海老ソース煮込み伊府麵 (g)
Braised E-Fu Noodles with Ise Spiny Lobster, Suruga Bay Sakura Shrimp Sauce

燕窩椰子凍布甸櫻花杏仁汁
ココナッツプリン 桜とローストアーモンドミルクソース 燕の巣添え (n)
Coconut Pudding with Cherry Blossom and Roasted Almond Milk Sauce with Superior Bird's Nest

双輝手工甜點
中国菓子 (n) (g)
Chinese Petit Fours

¥38,800 per person (お一人様)

上價格包括税金和18%的服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー