

Drink Service

乾杯時、  
スパークリングワイン  
お一人様1杯サービス



# Noel Course

聖夜を祝うスペシャルリテ

ノエルコース

クリスマス  
限定

¥10,000

1名様 Price per Person  
2名様より承ります  
min. 2 persons

## Optional Choice

プラス ¥2,000にて

「フカヒレ姿」の  
土鍋煮込み  
に変更できます。



### 本日のアミューズ

Amuse Bouche of the Day

### 季節の味覚入り彩り前菜盛り

Seasonal Hors d'œuvres Recommendation

特製「フカヒレの醤油煮込み」、  
卵白仕立て

Our Signature Dish  
~ "House Special" braised Shark's Fin ~

### 釜焼き北京ダック

Beijing Style Roasted Duck

オマール海老の  
特製ロブスタービスクソース仕立て

Lobster sautéed Lobster Bisque Sauce

### アワビとイカの季節野菜入りあっさり炒め

Wok Fried Abalone and Squid with Seasonal Vegetables

### 赤鶏のソテー、

特選紹興酒ソースと共に

Grilled Japanese Akadori (Chicken)  
with House Original Chinese Vintage Wine Sauce

### スモークダックの香り生姜チャーハン

Ginger Fried Rice with Smoked Duck

### 本日のシェフおまかせ

デザート盛り合せ

Chef's Dessert Recommendation of the Day

### 中国花茶

Chinese Jasmine Tea

お料理の写真はイメージです。食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。表記金額は全て消費税別価格です。

All images shown are for illustration purpose only. Menus are subjected to change due to availability. The price shown does not include consumption tax.



このメニューは石灰石から生まれた環境に優しい新素材 LIMEX を使用しています。

This Menu is made from LIMEX, a new material mainly made from limestone, a sustainable natural resource.

