

# Divine Course

大人のお客様に喜ばれ、最高のおもてなしが出来る上質なプレミアムプラン。

シェフの特選季節の前菜盛り合せ  
Seasonal Hors d'oeuvres Recommendation

\*

特製 「フカヒレ姿の醤油煮込み」  
Our Signature Dish ~ "House Special" braised Whole Shark's Fin ~

\*

釜焼き北京ダック & 大根のパイ包み揚げ  
Beijing Style Roasted Duck and Deep Fried Turnip Pie Dumpling

\*

オマール海老の  
自家製ロブスタービスクソース炒め  
Lobster sautéed with our Signature Lobster Bisque Sauce

\*

黒豚ロースのすぶた  
Sweet and Sour Japanese Kurobuta Pork dressed  
with Chinese Black Vinegar

\*

海鮮入り生姜チャーハン  
Seafood Stir Fried Rice with a tint of Ginger Flavor

\*

シェフおまかせデザート  
Chef's Dessert Recommendation

\*

中国花茶  
Chinese Jasmine Tea



フカヒレ姿煮込みを含む質を重視した厳選メニュー  
シェフが織りなす、上質かつリーズナブルな  
状元樓自慢のプランをお楽しみください。

¥9,700

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