

テイasting ディナー

A Taste of Xiang Tao

珍味焼拼盤

広東風焼物入り前菜盛り合わせ
Assorted Barbecue Appetizer Selection

黒椒姫舞菌炒和牛粒配焼賣

和牛フィレのブラックペッパー炒め 焼売添え
Stir-Fried Diced Wagyu Beef Tenderloin, Black Pepper
Steamed Cantonese Pork Dumpling

竹笙芙蓉球功夫湯

タラバ蟹 海老 キヌガサ茸入り茶巾包み 上湯スープ
Crab and Shrimp Dumpling, Bamboo Fungus
Double-Boiled Chinese "Jin Hua" Ham Soup in Tea Pot

清蒸東海星斑魚

スジアラの強火蒸し 醤油のソース
Steamed Spotted Grouper Fillet with Light Soy Sauce

櫻花蝦帶子烩大白菜

帆立と白菜の桜海老煮込み
Braised Chinese Cabbage, Scallop with Sakura Shrimp

原只萍果鰻魚飯

鰻炒飯 りんごの器に入れて
Baked Fried Rice with Eel in Whole Apple

紅豆沙湯圓, 菓子

白玉団子入り あずきのおしるこ 中国菓子
Sweet Red Bean Soup with Dumpling, Petit Fours

10,800

w p m e c s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice made with Thai rice. Other rice with Japanese rice

* 入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ * Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

シーズナル ディナー

Seasonal Dinner

桜花富貴盤

海鮮入り前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer with Seafood Selection

十三香京葱牛肉丝薄饼
配香酥炸蝦條

和牛の細切り炒め クレープ添え 海老のサクサク揚げと共に
Shredded Wagyu Beef, Chinese Pancake
Deep-Fried Prawn Stick

北海道蟹肉竹筍羹

キヌガサ茸入り 蟹肉のトロみスープ
Braised Hokkaido Crab Meat Soup, Bamboo Fungus

豉汁蒸原只鮑魚

鮑のブラックビーンズ蒸し
Steamed Whole Abalone with Black Bean Sauce

松鼠醋溜東星斑魚配煎鍋貼

スジアラの揚げ物 甘酢ソース 焼き餃子添え
Deep-Fried Red Spotted Grouper Fillet
Sweet and Sour Sauce, Pan-Fried Dumpling

黒松露茸蘑菇干焼伊面

茸入りイーファー麺 トリュフ風味
Wok-fried "E-Fu" Noodles, Truffle, Mushrooms

香草芒果杏仁豆腐, 香麻豆沙酥餅

バニラ風味の杏仁豆腐 マンゴーソース あずき餡入り焼きパイ
Almond Tofu Pudding, Vanilla and Mango Sauce
Baked Red Bean Puff

15,800

w p m e c s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice made with Thai rice. Other rice with Japanese rice

* 入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ * Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

香桃

Xiang Tao

富貴点心盤

点心入り前菜の盛り合わせ
Deluxe Combination of Dim Sum and Appetizers

蠔皇三十八頭吉品干鮑

吉浜産三十八頭干し鮑のオイスターソース煮込み
Braised Dried Yoshihama Abalone (38 Head) with Oyster Sauce

羊肚菌迷你佛跳牆

モリユ茸 海鼠 浮き袋入り蒸しスープ
Double-Boiled Soup with Sea Cucumber, Fish Maw, Morel Mushrooms

農家姜葱蒜20花雕酒生煲東海星斑

スジアラの大蒜 葱 生姜土鍋蒸し焼き 20年花彫紹興酒の香り
Simmered Red Grouper Fillet in Casserole, Spring Onion, Ginger, Garlic
20 Years Old Hua Diao Rice Wine

清蒸伊勢龍蝦(1/2 只)

イセエビ半身の強火蒸し 醤油のソース
Steamed Half ISE Lobster, Light Soy Sauce

帶子生菜炒飯

帆立とレタスの炒飯
Fried Rice Diced Scallops and Lettuce

南瓜西米布甸菓子

タピオカ入り カボチャの焼きプリン 中国菓子
Baked Pudding with Pumpkin and Sago, Petit Fours

24,800

w p m e c s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かにか/ crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

* 入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ * Menu items or products may change based on the availability of ingredients.