

## Dinner Menu(A)

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

珍味拼盤

烏賊の湯引き にんにくチリ醤油ソース

Boiled Squid, Garlic and Chili Soy Sauce

白灼時蔬魷魚

蟹肉 アオサ海苔 卵白入りとろみスープ

Crab Meat and Seaweed Soup, Egg White

蟹肉海藻芙蓉羹

北京ダック又は、点心三種盛り合わせ

Peking Duck or 3 Varieties Dim Sum

北京片皮鴨或廚師推薦三點心

鶏の唐揚げ 発酵豆腐風味

Deep-fried Chicken, Fermented Bean Curd Flavor

南乳炸子鶏

海老のチリソース煮込み

Braised Prawn with Chili Sauce, Singapore Style

星州蝦球

黄ニラ もやし入り醤油焼きそば 香港スタイル

Hong Kong Style, Fried Noodles Bean Sprouts, Yellow Chives, Dark Soy Sauce

豉油皇銀芽炒麵

杏仁豆腐

Almond Jelly

杏仁凍豆腐

## Dinner Menu (B)

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers  
富貴拼盤

帆立貝 野菜のあっさり塩炒め  
Stir-fried Scallop, Vegetables  
時蔬炒帶子

絹笠茸 海老 豆腐入りとろみスープ  
Kinugasa Mushroom and Shrimp Soup, Bean Curd  
竹筴蝦粒豆腐羹

北京ダック又は、点心三種盛り合わせ  
Peking Duck or 3 Varieties Dim Sum  
北京片皮鴨或廚師推薦三點心

白身魚の葱と生姜蒸し  
Steamed Fish Fillet, Leek and Ginger  
清蒸海上鮮

香酢スブタ  
Sweet and Sour Pork, Black Vinegar  
香醋肉塊

牛挽き肉入り炒飯  
Minced Beef, Fried Rice  
生炒牛肉飯

マンゴースープ  
Mango Soup  
楊枝甘露

## Dinner Menu(C)

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers  
富貴拼盤

白身魚 野菜のXO醬炒め  
Stir-fried Fish, Vegetables, XO Sauce  
XO醬炒海上鮮

干し貝柱 帆立貝入りとろみスープ  
Dried Scallop and Scallop Soup  
金銀瑶柱羹

北京ダック又は、点心三種盛り合わせ  
Peking Duck or 3 Varieties Dim Sum  
北京片皮鴨或廚師推薦三點心

海老 春雨のニンニク蒸し  
Steamed Prawn, Glass Noodles, Garlic Sauce  
金銀蒜茸蒸粉絲蝦

和牛肉のオイスターソース炒め  
Stir-fried Wagyu Beef, Oyster Sauce  
蠔油炒和牛肉

細切り豚肉 もやし 黄ニラ入り餡かけ焼きそば  
Fried Noodles Shredded Pork, Bean Sprouts and Yellow Chives  
韭黄銀芽肉絲炒麵

マンゴープリン  
Mango Pudding  
芒果布甸