

銀河

ぎんが

晚市套餐
ディナーコース
Dinner Course

C

請預訂／事前予約が必要です／
Advance Order Required

開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

前菜四小拼

前菜四種の盛り合わせ | Four Treasures Combination

原盅雞燉中鮑翅

鶏肉入り高級フカヒレの蒸しスープ | Double-boiled Premium Shark's Fin Soup with Chicken

脆米炸甘鯛魚伴鮮果沙律

甘鯛の米衣揚げ | Deep-fried Amadai Fish with Crispy Rice | Fruit Salad

北京式烤鴨

名物 北京ダック | Peking Duck

紅焼原隻五頭南非鮮鮑魚

南アフリカ産 5頭特大アワビの姿煮 | Braised 5-Head South African Fresh Whole Abalone

和牛松扒白蘿蔔

大根の和牛ひき肉あんかけ | Braised Japanese Radish with Minced Wagyu Beef

糯米釀脆皮西班牙乳豬

イベリコ仔豚ローストのもち米詰め | Roasted Iberico Suckling Pig Stuffed with Glutinous Rice

三式甜品

デザート三種盛り合わせ | Trio of Desserts

40,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

(四位起 | 4名様より | Min. 4 Persons)

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.