

# 宝蔵

ほうぞう

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

芙蓉帶子魚子醬

広東風茶碗蒸し 北海道産帆立とキャビア添え | Steamed Hokkaido Scallop and Egg with Caviar

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

紅焼牛肋骨

牛骨付きショートリブの南乳醬煮込み | Braised Beef Short Ribs

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

濃雞湯靈芝菇稻庭烏冬

特製鶏スープ しめじ入り稲庭うどん | Inaniwa Udon with Shimeji Mushroom in Chicken Soup

三式甜品

デザート三種盛り合わせ | Trio of Desserts

49,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

(兩位起 | 2名様より | Min. 2 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.