

御宝

おたから

晩市套餐
ディナーコース
Dinner Course

F

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 / 粵式點心四拼

前菜四種の盛り合わせ / 点心四種の盛り合わせ

Four Treasures Combination / Dim Sum Platter

梭子蟹肉燴金絲官燕

ワタリ蟹肉入り燕の巣煮込み | Braised Bird's Nest with Blue Crab Meat

芙蓉龍蝦魚子醬

広東風茶碗蒸し 伊勢海老とキャビア添え | Steamed Lobster with Caviar

北京式烤鴨

名物 北京ダック | Peking Duck

紅焼原隻十五頭日本網鮑

国産干し鮑のオイスターソース煮込み | Braised 15 Head Japanese Dried Abalone in Oyster Sauce

白灼松阪和牛片

松阪牛と温野菜の広東風湯引き | Poached Sliced Matsusaka Beef

薑米蟹肉煲仔飯

渡り蟹と生姜の土鍋ご飯 | Claypot Rice with Crab Meat and Diced Ginger

三式甜品

デザート三種盛り合わせ | Trio of Desserts

89,000 (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.