

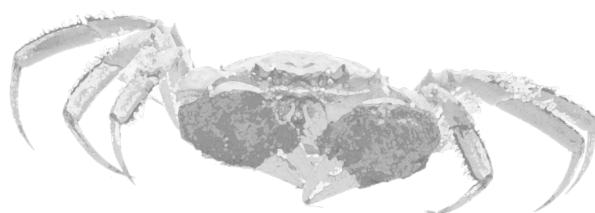
主廚精選菜式
SENSE CHEF'S

SEASONAL SPECIALTIES

シェフおすすめ 季節の一品 【上海蟹】

October 15 – December 15
10月15日～12月15日

上海蟹焼売 Shanghai Crab Siu Mai (2 pieces) 上海蟹味噌焼売 (2個)	2,400
大閘蟹小籠包(2個) Shanghai Crab Xiao Long Po Dumpling (2 pieces) 上海蟹小籠包 (二個)	2,400
大閘蟹黃官燕水蛋 Steamed Egg Custard with Shanghai Crab Soup and Swallow Nest 広東式茶碗蒸し 上海蟹のソース 燕の巣と共に	8,800
大閘蟹扒豆苗 Stir Fried Chinese Spinach with Shanghai Crab Sauce 豆苗の炒め 上海蟹ソース	4,800
籠仔蒸大閘蟹撈飯 Steamed Shanghai Crab Fried Rice 蒸籠蒸し上海蟹あんかけ炒飯	4,800
大閘蟹黃豆腐 Braised Tofu and Shanghai Crab 上海蟹と豆腐の土鍋煮込み	4,800



Please note that menus are subject to market change and availability.

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございます。

予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

This price is in Japanese Yen and inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

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

廣 東 傳 統 午 餐
TRADITIONAL CANTONESE MENU
-LUNCH-

Shanghai Crab Set Menu [Available from October 15 – December 15]

期間限定 上海蟹ランチコース 10月15日~12月15日



上海蟹焼売 大閘蟹小籠包
Shanghai Crab Siu Mai and Shanghai Crab Xiao Long Po Dumpling
上海蟹ミソ焼売と上海蟹小籠包

姜葱炒東星斑
Stir-fried Okinawa Star Grouper with Leek and Ginger
沖縄産東星ハタの炒め

大閘蟹黄官燕水蛋
Steamed Egg Custard with Shanghai Crab Soup and Swallow's Nest
広東式茶碗蒸し 上海蟹のソース 燕の巣と共に

大閘蟹黄豆腐
Braised Tofu and Shanghai Crab
上海蟹と豆腐の土鍋煮込み

文華 XO 和牛柳甫
Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Vegetables and XO Sauce
和牛フィレ肉のセンス特製 XO 炒め

籠仔蒸大閘蟹撈飯
Fried and Steamed Rice with Shanghai Crab Sauce
蒸籠蒸し上海蟹あんかけ炒飯

八珍陳醋姜味牛奶布甸拼紫蘇
Ginger Flavored Milk Pudding and Aged Black Vinegar Syrup with Dried Shiso
生姜牛乳プリン 香港産熟成黒酢のシロップ 乾燥赤紫蘇と共に

羊城甜蜜
Hong Kong Petit-Four
香港小菓子

9,800

Please note that menus are subject to market change and availability.

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございます。

予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

This price is in Japanese Yen and inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

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

