

CHINESE NEW YAER COURSE

旧正月を華やかに祝う特別ディナーコース

1/22～2/29

7,350

新年特式併盤	今日のシェフおまかせ廣東前菜盛り合せ
蟹黄竹笙金翅	天然キノガサ茸と蟹味噌入りふかひれスープ
玉簪炒大蝦球	天然車えびとアスパラの炒め “かんざし”仕立て
發財菜胆鮑甫	活鮑と“髮菜”のオイスターソース煮込み
年年有余蒸魚	本日の鮮魚の葱生姜蒸し 特製醤油ソース
蝦子雲吞湯麵	蝦子入り香港式ワンタン麵
幸福慶團圓露	カスタード入り白玉団子 タピオカ入りの温かいココナッツミルクとともに

コースは二名様よりお受け致します。上記金額はお一人様の価格でございます  
市場の仕入れ上入荷がなくお料理が変更になる場合がございます。予めご了承下さい