

山王コース

SANNO LUNCH COURSE

経典四喜冷味

冷菜の盛り合わせプレート 四つの味わい

Four kinds of appetizers

鶏翅勝燉湯

比内地鶏手羽中と猿払産 干し貝柱の蒸しスープ

Hinai chicken and dried scallops soup

鮮露筍双鮮

海老とイカ グリーンアスパラガスの塩炒め

Sauteed shrimp, squid and green asparagus with salt sauce

鹹点心三様

星ヶ岡点心三種の蒸籠蒸し

Three kinds of dim sum

辣子和牛肉

黒毛和牛と黄韭のオロチの爪辛子炒め
Sauteed Japanese beef and yellow chive with red hot pepper

什錦蓋炒麵

五目あんかけ焼きそば

Fried noodles with an assortment of meats,
vegetables, seafood and starchy sauce

芒果楊枝甘露

マンゴーヨーグルトとタピオカ入りヨンジーガムロ

Mango nectar

餐后甜品茶

甜点心と龍井茶のペアリング

Pairing of sweet dim-sam and Ronjing green tea

お1人さま 1person

¥13,915

2名さまより承ります Two orders minimum

彩鳳コース

SAIHOU LUNCH COURSE

開胃当地美食

食前のアミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

経典四喜冷味

冷菜の盛り合わせプレート 四つの味わい

Hinai chicken and dried scallops soup with shark fin

鮮露筍双鮮

海老とイカ グリーンアスパラガスの塩炒め

Sauteed shrimp, squid and green asparagus with salt sauce

鹹点心三様

星ヶ岡点心三種の蒸籠蒸し

Three kinds of dim sum

紅焼燻排翅

吉切鮫尾鰭のふかひれ姿煮
Braised whole shark fin soup with supreme shang-tong broth

辣子和牛肉

黒毛和牛と黄韭のオロチの爪辛子炒め

Sauteed Japanese beef and yellow chive with red hot pepper

什錦蓋炒麵

五目あんかけ焼きそば

Fried noodles with an assortment
of meats, vegetables, seafood and starchy sauce

芒果楊枝甘露

マンゴーヨーグルトとタピオカ入りヨンジーガムロ

Mango nectar

餐后甜品茶

甜点心と龍井茶のペアリング

Pairing of sweet dim-sam and Ronjing green tea

お1人さま 1person

¥19,607

2名さまより承ります Two orders minimum

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております

*Please inform our staff if you have any food allergies.

*Menu items may change according to ingredient availability.

*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.