

24th
ANNIVERSARY
SPECIAL COURSE

アニバーサリー
スペシャルコース

お一人様 12,000

お二人様より承ります

季節の三種前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

フカヒレの姿煮込み 陶板仕立て

Braised superior shark's fin in brown sauce

鮮魚のセイロ蒸し

Steamed fresh fish

海老のチリソースとマヨネーズソース和え

Shrimp with chili sauce and mayonnaise sauce

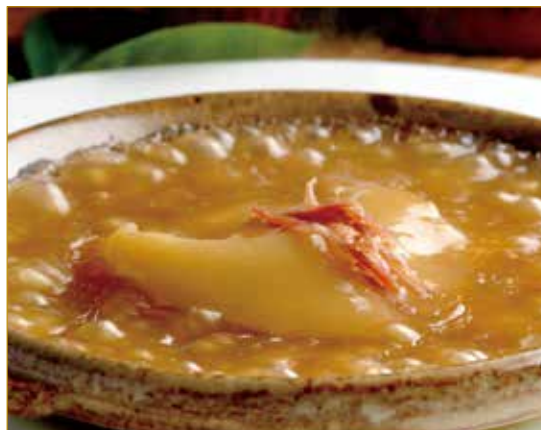
蟹肉入りチャーハン

Fried rice with crab

フルーツ入りタピオカデザート

Tapioca with fruit sauce

楊	蟹	鴛	蒜	陶	特
枝	肉	鴛	蓉	板	色
甘	炒	蝦	蒸	焼	三
液	飯	仁	魚	排	拼
露			球	翅	盆



※表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。
※器や盛り付けなど写真とは異なる場合がございます。
※アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。
※市場の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。