

10月6日～11月30日限定 “上海蟹オプション”

この時期だけのお楽しみです

前菜によつばらい蟹を！ +1,000円

上海蟹の姿蒸し +3,500円

蟹肉を食べやすくむき、甲羅詰めした熱々上海蟹の姿蒸し +5,000円

*お一人様あたり

Dinner Course ¥8,000

蔬菜美彩碟

旬の食材 チャイナオードブル盛り合わせ
Surf and Turf Hors d'oeuvres

上海小籠包

点心師の手作り熱々小籠包
Handmade Soup Dumpling

清香蒸鮮魚

本日の新鮮魚の香り蒸し
Steamed Fish with Chinese Tea Flavor

歌楽山龍蝦

活オマール海老の朝天唐辛子 ヒーヒーアーヒー炒め
Extra spicy Wok-Fried fresh lobster & Free Range Chicken

蔬菜古老肉

黒酢のミルフィーユ酢豚
Black Vinegar Sweet and Sour Pork

各式寶麵飯

数種のお食事の中からお選びください
Today's Rice and Noodles

臥龍居精緻美點

Turandot お楽しみチャイナデザート
Delightful Chinese Dessert Turandot

極品烏龍茶

脇屋が選んだお茶の香りをお楽しみください
Chinese Tea Wakiya Selection

上記の金額に別途消費税とサービス料(10%)を加算させていただきます

The menu price is subject to tax and 10% service charge. 表記価格需外加消費税以及服務費 (10%)