

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

前菜によっばらい蟹を！ +1,000円 (10月12日～)

上海蟹の姿蒸し +3,500円

贅沢！たっぷり上海蟹みその甲羅詰め +5,000円

*お一人様あたり

Dinner Course ¥21,000

美彩秋菜碟	旬の食材のチャイナオードブル Seasonal Chinese Hors d'oeuvre
松茸頂上湯	秋の味覚 松茸の極上金華ハムスープ Double Boiled Soup of Matsutake Mushroom and Jinhua Ham
旬菜寶一品	本日のおすすめの一品 Today's Special
崑崙大排翅	極上フカヒレの上海風煮込み (ハーフサイズ) 炊き立てごはん Simmered Shark Fin Shanghai Style (Half Size)
旬菜煎牛扒	季節野菜と和牛ヒレ肉の煎り焼き Sauteed Fillet of Wagyu Beef served with Seasonal Vegetables
各式選麺飯	本日の数種のお食事の中からお選びください Today's Rice and Noodles
一笑美精緻美點	一笑美茶樓のお楽しみチャイナデザート Delightful Dessert Ichiemi Special
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(13%)を加算させていただきます。

The menu price is subject to tax and 13% service charge. 表記価格需外加消費税以及服務費 (13%)。