

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 ¥50,000

美彩秋菜碟	旬の食材のチャイナオードブル Seasonal Chinese Hors d'oeuvre
燕窩佛跳牆	乾貨のうま味 仏様も垣根を越える極上壺蒸しスープ Double Boiled Soup of Chinese Treasure
北京烤鴨子	Wakiya 特製窯焼き北京ダック Roasted Duck Peking Style
岩塩焼鮑魚	昆布の香り北海道蝦夷鮑の岩塩焼き Roasted Hokkaido Abalone Wrapped in Salt
崑崙大排翅	極上フカヒレの上海風煮込み (フルサイズ) Simmered Shark Fin (Full size)
蔬菜煎牛扒	旬の野菜と和牛シャトーブリアンのローストビーフ Roasted Chateaubriand of Wagyu Beef and Seasonal Vegetables
各式選麵飯	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%)。