



anniversary course



旬の食材を取り入れた冷菜

夏季彩涼碟

Special summer appetizer

焼き物入り盛り合わせ

港式燒拼盤

Special grilled appetizer

特撰 ツバメの巣と蟹肉・蟹内子のスープ

蟹皇官燕盞

Special steamed ham soup with bird's nest, crab, and crab egg

活アワビの強火炒め

油泡鮮鮑魚

Stir fried with abalone

ロブスターの蒸し煮込み料理～XO醬仕立て～

上湯焗龍蝦

Steamed and stewed lobster with XO sauce

黒毛和牛の煎り焼き

～黒胡椒ソース仕立て～

彩蔬和牛條

Stir fried Japanese beef with Black pepper

カニと長寿麵の煮込み

～ソフトシェルクラブ添え～

蟹膏伊府麵

Stewed longevity noodle with soft shell crab

マンゴープリン

香芒凍布甸

Mango pudding

2種小菓子

口福雙輝耀

Baked sweets



¥20,000

(税サ別¥16,260)

跳龍門特製ブレンド茶付き

ランチ(LO13:00) ディナー(LO.20:00) ※2名様からのご注文になります。

※メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。
仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu is included 13% service charge Contents of the menu may be changed with purchasing conditions