



anniversary course



旬の食材を取り入れた冷菜

秋旬彩麗碟
Amuse

焼き物入り盛り合わせ

港式焼拼盤
Special appetizer

干し鮑とコニッシュジャックの金華蒸しスープ

銀針燉鮑魚
Steamed soup with dried abalone and fish fin

活けミル貝の強火炒め

油泡炒海鮮
Stir fried live clams

オマール海老の蒸し煮チリソース

乾焼焼龍蝦
Stewed lobster with chilli sauce

A4黒毛和牛サーロインの煎り焼き ～カンボットソース～

黒椒和牛篠
Pan fried Japanese beef with pepper sauce

ハタの切り身蒸しご飯

石班魚蒸飯
Steamed rice with white fish

マンゴープリン

香忙凍布甸
Mango pudding

一口菓子

口福雙美耀
Baked sweets



¥20,000

(税サ別 ¥16,260)

ランチ(LO.14:00) ディナー(LO.20:00)

※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.