

牡丹 Peony

web予約限定の特別コース
ツバメの巣や北京ダックと広東料理を楽しめるプラン



メニュー menu

13,000円(税サ込)

前菜5種盛り合わせ
前菜五拼盤
5 kinds Small Appetizer per person

ツバメの巣と鶏肉のスープ
鶏蓉官燕
Bird' nest with chicken soup

北京ダック
北京片皮鴨
Peking duck

2種海鮮のXO醤炒め
XO醤炒双鮮
Stir fried two kinds of seafood with XO sauce

スペアリブの香味揚げ
是日肉料理
Today's recommended meat dishes

季節の野菜料理
是日時蔬
Today's recommended vegetable dish

本日のお食事
是日麵飯
Today's recommended Noodle or rice

デザート
甜品
Dessert

※ディナータイム限定　※2名様からのご注文になります。

※Dinner time only　※Minimum order of 2 persons.

※コースラストオーダー20:00 Course lastorder 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 prices include 13% tax and service charges. Contents may change depending on the availability of ingredients.

ディナーコース
dinner course

珠蘭

Zhu Lan

36,300円(税サ込)

一口金華スープ・アミューズ

Choryumon special soup · Amuse

季節の前菜5種盛り合わせ

5 Kinds small Assorted seasonal Appetizer

ツバメの巣料理

Today's Bird' nest dish

干しアワビとナマコの煮込み

Braised dried abalone and sea cucumber with oyster sauce

クリスピーチキン

Crispy chicken

又は or

北京ダック

Peking duck

本日の海鮮料理

Today's recommended Seafood dishes

厳選和牛ロースの炒め～黒胡椒ソース～

Today's recommended Japanese beef dishes

本日の中国野菜料理

Today's recommended vegetable dish

本日のお食事

Today's recommended Noodle or rice

デザート

Dessert

白蘭

White orchid

24,000円(税サ込)

アミューズ

Amuse

前菜5種盛り合わせ

5 kinds Small Assorted seasonal Appetizer

ツバメの巣料理

Today's Bird' nest dish

クリスピーチキン

Crispy chicken

又は or

北京ダック

Peking duck

車エビと魚の浮き袋の煮込み

Braised shrimp and Fish Air bladder

香港点心2種～點心師特選～

Today's recommended 2 kinds Dim sum

和牛ロースの香味ソース炒め

Today's recommended Japanese beef dishes

中国野菜の炒め～ズワイ蟹のあんかけ～

Today's recommended vegetable dish

干し貝柱と卵白のチャーハン

Today's recommended Noodle or rice

デザート

Dessert

※ラストオーダー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% sunvice charge Contents of the menu may be changed with purchasing cond itions