

廣東珍饈晚宴
デラックスディナー
Deluxe Dinner

廣東燒味拼盤
広東式焼き物前菜盛り合わせ (n) (g)
Cantonese Barbecued Appetizers

大閘蟹粉銀針帶子鷄水蛋
コニッシュジャックヒレと北海道産ホタテ貝入りエッグカスタード 上海蟹味噌スープ (g)
Egg Custard with Shanghai Crab Butter Soup, Cornish Jack Fin, Hokkaido Scallop

芝士焗釀栗子蝦鮮蟹蓋
ズワイ蟹と海老 秋の栗 マッシュルーム入りチャイニーズグラタン (n) (g)
Chinese Gratin, Snow Crab, Shrimp, Chestnut, Mushroom

松茸醬薯仔白果炒最上牛臀肉
山形県産最上牛イチボとジャガイモ 銀杏入り松茸醬炒め (n) (g)
Wok-Fried Yamagata Mogami Beef Sirloin Cap with Matsutake Sauce, Potato, Ginkgo Nut

蝦籽薑葱老鴨彩菇撈麵
ローストダック 秋の茸 海老の子入り煮込み香港麵 (g)
Braised Cantonese Noodle, Roasted Duck, Mushrooms, Shrimp Roe

百香果橘子皮果冻配杏仁豆腐
沖縄県産パッションフルーツジュレ入り杏仁豆腐 (n)
Chilled Almond Jelly with Okinawa Passion Fruit

上價格包括稅金和18%的服務費。
料金には消費稅とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

¥22,800 per person (お一人様)

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー

半島佳餚晚宴
プレミアムディナー
Premium Dinner

廣東燒味拼盤
広東式焼き物前菜盛り合わせ (n) (g)
Cantonese Barbecued Appetizers

猴頭菇梨子豬排骨燉螺頭鮑魚湯
乾燥ツブ貝と山伏茸 梨 豚スペアリブ 鮑入り 金華ハム蒸しスープ (n) (g)
Double-Boiled Kinka Ham Soup, Dried Whelk, Lion's Mane Mushroom, Japanese Pear, Pork Sparerib, Abalone

翡翠醪糟藤椒醬炒白果鮀魚
長崎県産アオリイカと銀杏 紫蘇青山椒醤炒め (n) (g)
Wok-Fried Nagasaki Bigfin Reef Squid and Ginkgo Nut, Shiso-Sichuan Pepper Sauce

松露汁荔蓉珍菌盒配黑松露炒赤城牛柳
秋のマッシュルーム入り安納芋の衣揚げ 黒トリュフソース
赤城牛フィレ肉 黒トリュフ炒め 蕎の岩塩焼き添え (g)
Deep-Fried Annou Sweet Potato and Autumn Mushroom, Black Truffle Sauce
Wok-Fried Akagi Beef Tenderloin with Black Truffle, Rock Salt Roasted Turnip

砂鍋銀針栗子瑤柱撈飯
コニッキジャックのヒレ入り干し貝柱と栗の土鍋焼きご飯 (n) (g)
Conpoy and Chestnut Clay Pot Rice with Cornish Jack Fin

雪梨焗奶黃西米布甸 配手工甜點
洋梨とタピオカ入りクレームブリュレ (n) (g)
中国菓子
Pear and Tapioca Pearl Crème Brûlée
Chinese Petit Fours

上價格包括稅金和18%的服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

¥28,800 per person (お一人様)

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー

主廚招牌晚宴
シグネチャーディナー
Chef's Signature Dinner

廣東燒味拼盤
広東式焼き物前菜盛り合わせ (n) (g)
Cantonese Barbecued Appetizers

官燕姬松茸羊肚菌娃々菜胆燉鷄湯
燕の巣とアガリクス モリーユ茸 甲州地鶏 娃々菜の金華ハム蒸しスープ
Double-Boiled Kinka Ham Soup, Superior Bird's Nest, Agaric Mushroom, Morel Mushroom, Kosyu Chicken, Chinese Cabbage

皮鴨蘋果乳猪醬薄餅捲配皮鴨芒果梅果醬薄餅捲
ヘイフンテラス特製 釜炙り焼き北京ダック 二彩仕立て (n) (g)
Hei Fung Terrace Peking Duck

蠔皇香菇沙爆魚肚燴三陸三十二只鮑魚乾
熟成三陸産干し鮑 特選魚の浮き袋 花椎茸 プレミアムオイスターソース煮込み (g)
Braised Dried Aged Sanriku Abalone, Fish Maw and Shiitake Mushroom in Premium Oyster Sauce

雀巢蒜片尖椒滋味醬炒葉山西令牛
葉山牛サーロインと万願寺唐辛子入り 滋味醬炒め 巢籠盛り (n) (g)
Wok-Fried Hayama Beef Sirloin and Manganji Pepper, Chef's Five Flavor Sauce

蟹粉醬伊勢龍蝦伊府麵配芥蘭菜
伊勢海老と秋の茸入り 上海蟹味噌ソース煮込み伊府麵 芥蘭菜添え (g)
Braised E-Fu Noodle in Shanghai Crab Butter Sauce, Ise Lobster, Mushrooms, Chinese Kale

桃膠紅薯椰子杏仁凍布甸栗子蜜汁
鹿児島県産安納芋とココナッツアーモンドミルクプリン マロンソース 桃の樹液添え (n) (g)
Kagoshima Annou Sweet Potato and Coconut Almond Milk Pudding, Chestnut Sauce, Peach Gum

双輝手工甜點
中国菓子 (n) (g)
Chinese Petit Fours

¥38,800 per person (お一人様)

上價格包括稅金和18%的服務費。

料金には消費稅とサービス料18%が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー

(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー