

醉芙蓉

【季節の食材を使ったおまかせコース】

餐前小食 瀘州口水鶏 精美點心

Appetizer Delights and Dim Sum Selection

よだれ鶏を含めた前菜4種

一碟餐前小食可以换成下面的菜 * 前菜の一品を下記のお料理に変更もできます

花彫醉大闸蟹

Fresh shanghai Crab Marinated with Chinese Rice Wine "Fua-Tiu"

上海蟹の紹興酒漬け 追加料金 1,700円

紅焼鮑翅

Braised Shark's Fin with Brown Sauce (extra cost applies)

フカヒレ (100g) の姿蒸し上湯ソース * 1名様でも可 追加料金 6,500円

大闸蟹粉排翅

Braised Shark's Fin with Shanghai Crab meat and roe Sauce (extra cost applies)

フカヒレ (80g) の姿蒸し上海蟹味噌のソース * 1名様でも可 追加料金 9,000円

廚師推介料理

Chef's Recommended Two Dishes

季節の料理2品

一碟廚師推介料理可以换成下面的菜 * 季節の料理の一品を下記のお料理に変更もできます

清蒸東星斑

Steamed Amakusa Star Grouper Fillet with Fish Soy Sauce

東星ハタの蒸し物 香港醬油仕立て 追加料金 2,000円

碧綠蠔皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone and Seasonal Green with Oyster Broth

やわらかアワビのオイスターソース煮込み 野菜添え * 1名様でも可 追加料金 2,700円

馬拉盞龍蝦粉絲煲

Braised Lobster and Glass Noodle with Shrimp Paste in Hot Pot

伊勢海老と春雨の土鍋煮込み 追加料金 3,500円

蟹粉拌麵 或 蟹肉麻婆豆腐

Crab meat with Shanghai Noodles or Ma-po Tofu

上海蟹入り和え麵 または 上海蟹入り麻婆豆腐

甜品

Desert

デザート

