

42th Anniversary

開業記念

謝恩フェア

ホテル開業42周年を迎え、  
日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて  
スペシャルメニューをお届けします。

3/1(水)～5/2(火)



# 龍 翔

ロンショウ  
Ronsho

お2人さまより承ります

The minimum order for this course is 2 persons.

桜鯛と春野菜の中華風カルパッチョ

*Sakura Sea Bream and Spring Vegetables, Chinese Style Carpaccio*

春の点心三種盛り

*Assorted 3 kinds of Spring Dim Sum*

ふかひれとホンビノス貝、黄ニラのスープ

*Shark Fin, countneck and Yellow leeks Soup*

皮付き豚バラ肉の香料煮込み 油菜芯添え

*Fragrant Stewed Pork Belly with Choy Sum*

いかなごのくぎ煮チャーハン

*Ikanago-no-kugi-ni(Caramelized Sand Lance) Fried Rice*

不知火(デコポン)入りマンゴークリーム

*Mango Cream with DecoPON(Sumo Citrus)*

お1人さま

¥4,200

*Per person*

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております  
*Prices listed above include tax and service fee*
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください  
*Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.*
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます  
*The menu may vary due to availability of ingredients.*

# 鳳 舞

ホウブ  
Hobu

お2人さまより承ります  
The minimum order for this course is 2 persons.

中華前菜盛り合わせ  
每位碟仔盆  
Chinese appetizers

春の蒸し点心三種盛り  
春天蒸参点心  
Assorted 3 kinds of Spring Dim Sum

ふかひれ入り春野菜の翡翠スープ  
翡翠散翅  
Shark Fin and Spring Vegetables Emerald Green Soup

鱈とスナップえんどうの龍井茶炒め  
龍井茶炒蜜豆鱈魚  
Stir-Fried Spanish Mackerel and Snap Pea with Xi Hu Longjing Tea

ライチの肉巻き 鎮江黒酢ソース  
鎮江醋荔枝肉卷  
Lychee Meat Roll, Zhenjiang Black Vinegar Sauce

桜海老とキャベツの黒胡椒炒めそば  
桜花蝦椰菜黒椒干炒麵  
Stir-Fried Japanese Soba Noodles, Sakura Shrimp and Cabbage with Black Pepper

チャイニーズデザート二種  
點品仔双輝  
Chinese Desserts (2 kinds)

お1人さま ¥9,800

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております  
Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください  
Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます  
The menu may vary due to availability of ingredients.

# 延 寿

エンジュ  
enju

お2人さまより承ります  
The minimum order for this course is 2 persons.

## 春の中華前菜盛り合わせ

春天碟仔盆  
Spring Chinese appetizers

## ペキンダック 薄皮包み

北京片皮鴨  
Peking Roasted Duck

## ふかひれの塊入り春野菜の翡翠スープ

翡翠扒塊翅  
Shark Fin and Spring Vegetables Emerald Green Soup

## 季節魚の湯葉巻き 蛤ココナッツソース

文蛤汁蒸腐皮魚巻  
Seasonal Fish Yuba (Tofu Skin) Roll, Clam Coconut Sauce

## 和牛肉とマコモダケの煎り焼き

麦味噌葱ダレ添え

大麦葱醬煎茭白和牛  
Roasted Japanese Beef and Wild Rice Shoots, Barley-Miso and Green Onion Sauce

## 桜海老とキャベツの黒胡椒炒めそば

桜花蝦椰菜黑椒干炒麵  
Stir-Fried Japanese Soba Noodles, Sakura Shrimp and Cabbage with Black Pepper

## チャイニーズデザート三種

點品仔參艷  
Chinese Desserts (3 kinds)

お1人さま ¥12,700

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております  
Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください  
Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます  
The menu may vary due to availability of ingredients.

# 萬 福

マンブク  
Manpuku

お2人さまより承ります  
The minimum order for this course is 2 persons.

## 鮮やかな中華前菜盛り合わせ

彩色靚碟仔盆  
Colourful Chinese appetizers

## ペキンダック 薄皮包み

北京片皮鴨  
Peking Roasted Duck

## 鮑と季節野菜のXO醬炒め

XO醬炒季節菜鮑角  
Stir-Fried Abalone and Seasonal Vegetables, Xo Sauce

## 珍味入りパパイアのスチームスープ

珍香萬寿果  
Papaya Steam Soup with Delicacies

## 和牛肉の煎り焼き 麦味噌葱ダレ添え

大麦葱醬煎和牛件  
Roasted Japanese Beef, Barley-Miso and Green Onion Sauce

## 花椒香るいかなごのくぎ煮チャーハン

玉筋魚花椒炒飯  
Ikanago-no-kugi-ni (Caramelized sand lance) Fried Rice, Sichuan Pepper

## チャイニーズデザートプレート

美景仔甜品  
Chinese Dessert Plate

お1人さま ¥17,700

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております  
Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください  
Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます  
The menu may vary due to availability of ingredients.

42th Anniversary

開業記念  
謝恩フェア

豪華食材を用いたシェフ自慢の味がずらり!  
お2人で愉しむスペシャルなディナーコース。

お2人で  
¥42,000 Special Pair Dinner

3/1(水) ~ 5/2(火)

# 極品

ケッパン  
keppan

お2人さまより承ります

The minimum order for this course is 2 persons.

## 蝦夷鮑の冷製アミューズ

Ezo Abalone Cold Amuse

## 桜鯛の紹興酒漬けなどの中華前菜盛り合わせ

Shaoxing Wine Pickled Sakura Sea Bream, Chinese Assorted Appetizers

## ふかひれの土鍋煮込み 新玉ねぎのポタージュ風 菜の花添え

Shark Fin and Canola Flower Hot Pot, New Onion Potage Style

## 桜鱒の輪切りふんわり蒸し焼きステーキ

Sakura Sea Bream Soft Steamed Steak

## 和牛フィレ肉の煎り焼きと春野菜 口水ソース

Roasted Fillet of Japanese Beef and Spring Vegetables in Very Spicy Sauce

## いかなごのくぎ煮チャーハン

Ikanago-no-kugi-ni(Caramelized Sand Lance) Fried Rice

## 不知火(デコポン)入りマンゴークリームと小菓子

Mango Cream with Decopon(Sumo Citrus) and Sweets

お2人さま ¥42,000

Per person

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております  
Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください  
Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます  
The menu may vary due to availability of ingredients.