

禧年美食晚餐“2022”

Spring Selection Special Dinner
スプリングセレクション スペシャルディナー

広東式冷菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers Cantonese style
什錦冷小盆

蝦夷鮑にグリーン野菜の薄塩炒め
Stir-fried abalone and green vegetables with light salt
碧綠炒鮑魚

野菜と一緒に“甘辛水餃子”
Sweet and spicy boiled dumplings with vegetables
姜蔥撈水餃

牛ステーキ ガーリック風味の中国赤ワインソース
Beef steak with garlic flavored Chinese red wine sauce
紅麗桂花陳酒汁牛排

体にやさしい澄ましスープ
Healthy clear soup
清燉雞腿湯

塩漬け魚の塩味と旨で引き立つあっさりチャーハン
Salted fish fried rice
鹹魚蛤仔炒飯

特選デザート
Special Dessert
點品

お一人様料金
Price : 1 person
¥8,800

お二人様以上のご利用とさせていただきます。
Minimum order 2 Persons

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。
All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

BFB-Ry:FMD (2022-0104)

前菜・温菜 / 鱻鰭・スープ類

Cold and hot appetizer / Shark's fin • Soup

冷・温製拼盤 / 魚翅・湯類

冷菜の盛り合わせ (2~3人前)

Assorted cold appetizers (For 2~3 persons)

什錦冷盆 (2~3人分)

¥3,080

シェフお薦め/厨師長推薦

四川風よだれ鶏 温製仕立て (2~3人前)

Steamed sichuan spicy chicken (For 2~3 persons)

四川麻辣口水雞 (2~3人分)

¥1,980

シェフお薦め/厨師長推薦

上海ガニの味噌入りフカヒレ姿とろみスープ (1人前)

Whole shark's fin soup in crab roes of Shanghai sauce

(For 1 person, Chef's recommended)

大開蟹魚翅 (1人分)

¥2,970

ズワイガニ肉入りコーンスープ

Sweet corn soup with crab meat

蟹肉粟米湯

(小) ¥770

(中) ¥1,540

麺類・ご飯類

Noodles and rice

麵・飯類

五目入りレタスチャーハン

Mixed fried rice with lettuce

什錦生菜炒飯

(小) ¥1,430

(中) ¥1,870

シェフお薦め/厨師長推薦

ズワイガニ肉入りレタスチャーハン

Crab meat fried rice with lettuce (Chef's recommended)

蟹肉生菜炒飯

(小) ¥1,925

(中) ¥2,365

シェフお薦め/厨師長推薦

五目焼きそば

Seafoods fried noodles with pork slices and vegetables

(Chef's recommended)

ハ珍炒麵

(小) ¥1,925

(中) ¥2,365

台湾ラーメン (1人前)

Taiwan spicy soup noodles (For 1 person)

台湾韭菜豬糝湯麵 (1人分)

¥2,035

海老ワンタン ラーメン (1人前)

Soup noodles with prawns wontons (For 1 Person)

雲吞湯麵 (1人分)

¥2,035

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BFB-Ry:GML© (2021-4-29)

野菜・豆腐類・海鮮・鶏肉・牛肉・豚肉

Vegetable / Tofu / Seafoods / Chicken / Beef / Pork

蔬菜・豆腐・海貝・鶏肉・牛肉・猪肉

青野菜炒め(塩、オイスターソース、豆豉、ニンニクよりお選びください) (小) ¥1,430
Stir-fried green vegetables with sauces of (中) ¥2,035
(Salt, Oyster sauce, Black beans sauce, Garlic sauce)
如意炒素菜(塩、蠔油、豆豉、蒜蓉)

シェフお薦め/厨師長推薦

マーボー豆腐(2~3人前) ¥1,980
Tofu with minced pork in chili sauce, clay pot style
(For 2~3 persons, Chef's recommended)
麻婆豆腐(2~3人分)

海老のチリソース掛け (小) ¥1,980
Fried prawns with chili sauce (中) ¥3,080
乾焼明蝦仁

若鶏のチャイニーズスパイス風味揚げ (小) ¥1,210
Deep-fried Chinese spicy chicken (中) ¥1,705
五香軟炸雞

シェフお薦め/厨師長推薦

あぐーポークの甘酢ソース (小) ¥1,760
Sweet and sour "Agu" pork (Chef's recommended) (中) ¥3,190
菠蘿咕咾肉

シェフお薦め/厨師長推薦

牛フィレ肉の炒め (小) ¥1,870
(オイスターソース、XO醬、黒胡椒、豆豉炒めよりお選び下さい) (中) ¥3,410
Fried beef filet with sauces of (Oyster, XO, Black pepper, Black beans)
(Chef's recommended)
炒牛裡脊(蠔油、XO、黒椒、豆豉)

シェフお薦め点心

Dim sum

点心(厨師長推薦)

ショウロンポウ(3個) ¥880
Steamed minced pork dumplings (3ps)
小龍包

海老シューマイ(4個) ¥770
Steamed shrimp shumai dumplings (4ps)
蝦仁焼売

海老餃子(4個) ¥770
Steamed shrimp dumplings (4ps)
蝦仁餃子

春巻き(4個) ¥770
Spring rolls (4ps)
春卷

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

デザート
Dessert
甜品類

| | | |
|--|--------------|------|
| マンゴプリン | シェフお薦め/厨師長推薦 | ¥770 |
| Mango pudding (Chef's recommended) | | |
| 凍香芒布甸 | | |
| 揚げ胡麻団子(4個) | | ¥750 |
| Fried sesame balls (4ps) | | |
| 麻球 | | |
| 正式杏仁豆腐 | シェフお薦め/厨師長推薦 | ¥880 |
| Apricot seed jelly with fruit sauce (Chef's recommended) | | |
| 正式杏仁豆腐 | | |