



キャンドルライト

2019年12月21日～25日

蟹肉獅子球

温前菜 蟹肉入り 南瓜のクロケット

赤白黒のタピオカ入りチリソースで

Crab meat and pumpkin croquette chili sauce with mixed tapioca

泰式鰭魚肚羹

コーニッシュジャックフィンと魚の浮袋タイ風スープ

Thailand soup with Cornish jack fin, bones and maw

XO 蒸魚蝦貝

ホタテ貝と白身魚、海老団子の大蒜蒸し

自家製 XO 醬ソースで

Steamed scallop and white fish, shrimp dumpling with garlic, XO sauce

亜参咕嚕肉

酢豚チャイナブルースタイル (タマリンドソースで)

Crispy pork with sweet and sour tamarind sauce China Blue style

鮑魚炆麵

鮑の姿入り煮込みそば 白トリュフの香り

Braised noodles and abalone oyster sauce with white truffle oil

藍莓提拉米蘇

ブルーベリーのティラミス

Dessert recommendation from the chef

Blueberry, fresh milk, mascarpone cheese, coffee cookie, blue flower jelly

お一人様 ¥18,800 per person

表示料金に別途消費税およびサービス料 15%を頂戴します。

また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

Price is subject to consumption tax and 15% service charge.

Menus and prices are subject to change without notice.



ホワイトスノー

2019年12月21日～25日

蟹肉獅子球

温前菜 蟹肉入り 南瓜のクロケット
赤白黒のタピオカ入りチリソースで

Crab meat and pumpkin croquette chili sauce with mixed tapioca

松露紙包鰯鮑魚配上湯

白トリュフ香る鮑とコーニッシュジャックフィンの紙包焼き
一番だしスープ添えて

Paper wrapped grilled abalone, Cornish jack fin
and white truffle oil served with superior soup

XO 蒸魚蝦貝

ホタテ貝と白身魚、海老団子の大蒜蒸し
自家製 XO 醬ソースで

Steamed scallop and white fish, shrimp dumpling with garlic, XO sauce

杭菜百合黄耳露笋

アスパラガス、黄色木耳、百合根の黒オリーブソース炒め
Stir fired asparagus and yellow Jew's ear mushrooms,
lily root with black olive sauce

竹葉扣肉飯

豚の角煮入り笹の葉ちまきご飯

Steamed rice dumpling with braised pork wrapped in bamboo leaves

藍莓提拉米蘇

ブルーベリーのティラミス

Dessert recommendation from the chef

Blueberry, fresh milk, mascarpone cheese, coffee cookie, blue flower jelly

お一人様 ¥24,000 per person

表示料金に別途消費税およびサービス料 15%を頂戴します。

また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

Price is subject to consumption tax and 15% service charge.

Menus and prices are subject to change without notice.