

# 彩虹

Sai-kou

前菜六種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

干し貝柱入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Dried Scallop Soup

北京ダック 海老煎餅添えと揚げワントン  
Peking Duck and Fried Shrimp "Wang-Tang"

ズワイ蟹爪と彩り野菜の辛味炒め  
Sautéed Crab and Vegetables with Spicy Sauce

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ  
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar

チャーシューチャーハン  
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

フルーツ入り杏仁豆腐  
Cold Almond Jelly with Fruits



1名様 ¥10,000

9月1日~10月15日

# 鹿児島コース

Kagoshima Course

鹿児島食材と桃李のマリアージュ  
Assorted Appetizer

枕崎ぶえんカツオの鰹節ふかひれスープ  
Shark's Fin and Bonito Flakes Soup

黒マグロ頭肉フライ 山椒塩添え  
Deep Fried Tuna with Japanese Pepper

ソデイカの湯引き シーズニング醤油掛け  
Boiled Squid with Seasoning Soy Sauce

鹿児島の肉【3種の黒】  
黒牛、黒豚、黒さつま鶏のソテー黒酢バターソース  
Sautéed 3 types of Meat with Black Vinegar Butter Sauce

奄美大島名物料理 薩摩鶏のスープ掛けご飯  
Steamed Rice in Chicken Soup

蜜柑プリン  
Orange Pudding with 2 types of Jelly



1名様 ¥14,000

# 彩龍

Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

蟹肉入り燕の巣のスープ  
Bird's Nest Soup with Crab Meat

北京ダック 海老煎餅添えと大海老のマヨネーズソース掛け  
Peking Duck and Deep Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce

鮑、帆立貝と彩り野菜の炒め X.O醬添え  
Sautéed Abalone, Scallop and Vegetables with XO Sauce

和牛サーロインのソテー 蒸しパン包み  
Sautéed Wagyu Beef with Steamed Bun

チャーシューと葱の細切りつゆそば  
Long Onion and Shredded Roast Pork Noodle Soup

マンゴープリンと焼き菓子  
Mango Pudding and Baked Sweets



1名様 ¥18,000

# 彩華

Sai-ka

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

金箔入りふかひれの姿煮込み  
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック 海老煎餅添え・海老のトースト揚げ  
Peking Duck and Deep Fried Shrimps on Toast

和牛サーロインと彩り野菜の炒め  
Sautéed Sirloin and Vegetable

伊勢海老のX.O醬炒め煮  
Braised Lobster in X.O Sauce

蟹肉入りチャーハン  
Fried Rice with Crab Meat

マンゴープリンと焼き菓子 フルーツ添え  
Mango Pudding and Baked Sweets with Fruits



1名様 ¥22,000

## コースに追加で Additional Menu

\* 北京ダック 海老煎餅添え追加  
Peking Duck and Prawn Crackers   + ¥1,100(通常価格¥1,300)

\* 自家製XO醬で炒める(添える)  + ¥1,100  
Add in XO Sauce for Dishes



料金には消費税、サービス料が含まれております。  
All prices are in Japanese Yen and inclusive of service charge and tax.