

10月16日～11月30日

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

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

月日貝と秋太郎のソテー X.O醬添え
Sautéed Clam and Marlin with XO Sauce

鹿児島県産鰻の白焼き 黒豆ソース掛け
Grilled Eel with Black Bean Sauce

黒豚スペアリブの九州甘醤油煮込み
Braised Spareribs with Soy Sauce

黒酢の辛みそば
Hot and Sour Noodle 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

+ ¥1,300(通常価格 ¥1,500)
Regular Price

* 自家製XO醬
XO Sauce

+ ¥1,100



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.