

鮑宴 特選 家全コース

お一人様 23,000円 (税サ込み 27,324円) 2名様より

鮮鮑 拼 前菜 Appetizer

蒸し鮑の冷菜入り前菜の盛り合わせ

鶏絲扒排翅 或 鶏絲燴官燕

Braised shape shark's fins with shredded chicken or

Bird's nest soup with shredded chicken

鶏肉の細切り入りフカヒレ《ヨシキリザメ》の煮込み 又は 鶏肉の細切り入り燕の巣のスープ

碧緑 32 頭原隻吉品干鮑

Braised whole dried abalone (32 heads) and sea cucumber with oyster sauce

32 頭 干し鮑の牡蠣ソース煮込み

七福脆皮鶏 或 北京烤填鴨 Seventh Son's famous crispy chicken or Peking duck

金鶏の姿揚げ 又は 北京ダック

黒椒金菇鴛鴦卷 Today's recommended meat dish

えのきの2種 (白金豚と和牛) 巻き 黒胡椒風味

帶子扒時菜 Seasonal vegetables with scallop

季節野菜の帆立あんかけ

自選 飯 或 麵 Rice or noodles

御飯 又は 麵

自選甜品 Choice of dessert

デザート

美點雙輝 Petits fours

中華焼き菓子

※ 上記価格は税抜き価格です。別途8%の消費税及び10%のサービス料を頂戴致します。
※ メニュー内容は時期により変更になることがございます。各種割引サービスの適用も可能です。

鮑宴 厳選 七福コース

お一人様 50,000円 (税サ込み 59,400円) 2名様より

鮮鮑 拼 前菜 或 白灼蝦 Appetizer or Blanche live shrimps

蒸し鮑の冷菜入り前菜の盛り合わせ 又は 才巻き海老の湯引き

蟹黄頂裙翅 或 菜胆猴头菇燉頂裙翅

Soup with superior grade shark's fin and fresh crab cream or Double boiled superior grade shark's fins with lion's mane mushroom

蟹味噌入り極上フカヒレの煮込みスープ 又は 山伏茸入り極上フカヒレの蒸しスープ

碧緑 20 頭原隻吉品干鮑 Braised whole dried abalone (20 heads)with oyster sauce

20 頭 干し鮑の牡蠣ソース煮込み

本日推介和牛肉料理 或 七福脆皮鶏 或 北京烤填鴨

Today's recommended Japanese beef dish or Seventh Son's famous crispy chicken or Peking duck

本日のおすすめ和牛肉料理 又は 金鶏の姿揚げ 又は 北京ダック

龍蝦料理 Live Lobster

伊勢海老料理

竹筴扒時菜 Seasonal vegetables with bamboo pitch

季節野菜のキノガサタケあんかけ

自選 飯 或 麵 Rice or noodles

御飯 又は 麵

椰汁燉官燕 或 杏汁燉官燕 Choice of bird's nest dessert

燕の巣のココナッツミルク煮 又は 燕の巣のアーモンドスープ煮

美點雙輝 Petits fours

中華焼き菓子

※ 上記価格は税抜き価格です。別途8%の消費税及び10%のサービス料を頂戴致します。
※ メニュー内容は時期により変更になることがございます。各種割引サービスの適用も可能です。