

販売期間 2017年12月5日（火）から2018年2月18日（日）まで

鮑宴 特選コース

お一人様（2名様より） 25,000円（税込27,000）

前菜五種

Appetizer

前菜の五種盛り合わせ

花膠鮑絲魚翅羹

Abalone, shark's fins and fish maw soup

鮑・魚の浮袋の細切り入りフカヒレのトロみスープ

(+3,500円税別で《ヨシキリ鮫》フカヒレの姿 上湯煮込みに変更できます。)

(+12,500円税別で《青鮫》極上フカヒレ 上湯煮込みに変更できます。)

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

(+特別価格 15,000円税別で 20頭干し鮑に変更できます。)

七福脆皮鶏 或 北京烤填鴨 或 炸鶴鶉

Seventh Son's famous crispy chicken or Peking duck or Crispy quail

金鶏の姿揚げ 又は 北京ダック 又は ウズラの姿揚げ

官燕蟹黄蟹肉扒蒸蛋

Chinese steamed water eggs with crab roe and bird's nest

燕の巣のせ 広東スタイル茶碗蒸し 蟹肉・蟹味噌あんかけ

瑤柱姜葱鮑粒炒飯

Fried rice with scallop and abalone

揚げ貝柱と鮑の炒飯 生姜葱風味

自選甜品

Choice of dessert

デザート