

更上一層楼

一口開心

雲丹と帆立貝柱の雲吞包み揚げ 甘夏の香り

Deep fried wonton with sea urchin and scallops with a scent of Amanatsu citrus

青椒炙魚

鰹の炙り 青山椒のソースに行者ニンニクのアクセント

Broiled bonito with green Sansho pepper sauce

蒜茸大蜆

大アサリのガーリック蒸し Y島スタイル

Steamed large clams with garlic, Lamma Island style

翡翠燕窩

ツバメの巣と蟹肉入り翡翠仕立てのスープ

Bird's nest and crab meat Jade soup

新派片鴨

鰻とマンゴーの北京ダックロール 八丁味噌と守口漬けの甜麵醬で

Peking Duck roll with eel and mango with Hatcho Miso sauce

咖喱炆蟹

脱皮蟹ココナッツカレーソース煮込み 蒸しパンと共に

Simmered soft shell crab with coconut curry sauce, served with steamed buns

一口清涼

愛玉子と百香果のリフレッシュメント

Aiyu jelly with passionfruit

魚香肉餅

とげなし美茄子と尾州豚の四川魚香ソース煮込み

Aichi eggplant and Bishu pork simmered with Sichuan fish sauce

海鰻鍋粿

穴子、黄韭、慈姑の餡掛けおこげ

Deep fried crispy rice with conger eel, yellow leek and water chestnuts sauce

叉焼拌麵

窯焼き叉焼と葱の和えそば

Noodles mixed with BBQ pork and green onion

美味甜品

伊勢抹茶の杏仁豆腐、マレーシア風カステラ、季節の果物

Almond jelly with Ise Matcha, Steamed Malay cake

¥16,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。

Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Price inclusive of taxes and service charge.