

【ランチ & デイナーコース】  
更上一層楼

フレッシュトマトソースの冷製ビーフン 葱油の香りとキャビアを添えて

荔枝とエビのフライボール

自家製ポークジャーキーと季節野菜の炒め

本日のシェフ特製スープ

鰻とマンゴー入り北京ダックロール

旬魚のジャスミン茶スチーム

国産 ジャムブランド[Jam the(ジャム・ザ)]  
初恋レモン レモネーディアのシャーベット

黒毛和牛の煎り焼き 青山椒のソースで

白胡麻冷やし担々麺

穴子と黄韭のあんかけおこげ

香港名物冷たいマンゴースープ

中国茶香る塩クッキー

¥16,000